FLAMA



FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Zona industrial • Apart. 2041 • 3701-906 CESAR • Portugal
Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179 • E-Mail: info@flama.pt / Internet: http://www.flama.pt



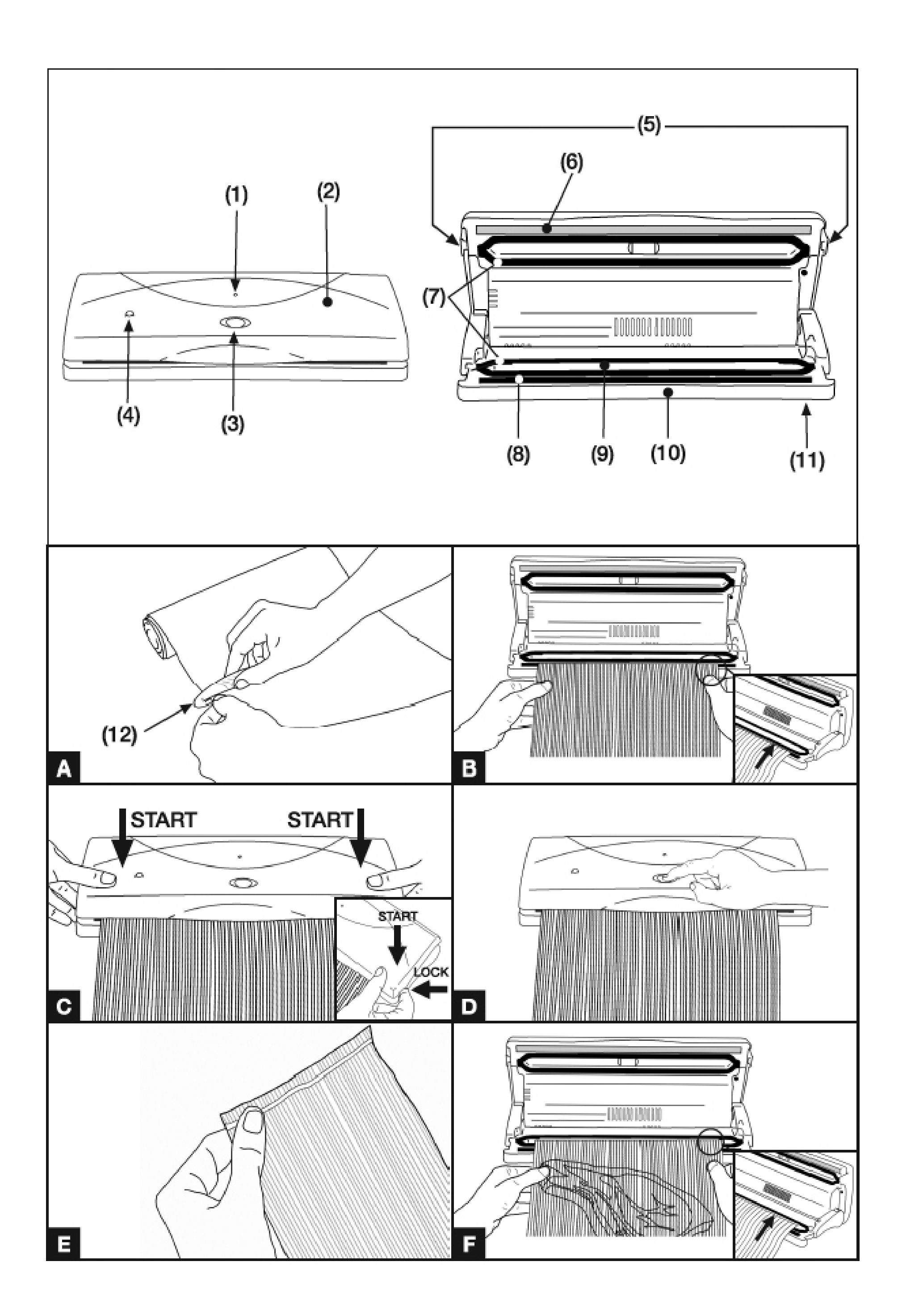




SISTEMA DE EMBALAGEM POR VÁCUO
SISTEMA DE ENVASADO AL VACIO
VACUUM PACKING SYSTEM
SYSTEME D'EMBALLAGE SOUS-VIDE

1905 FL

I1905.00



PROVISIONS OF WARRANTY

1. Keep the warranty certificate that is enclosed with the product package.
   When a repair is performed under these circumstances, the technician will ask for the respective certificate. The repair service can only be performed after you provide the certificate to confirm that your device is within the warranty period.
2. The warranty period for the device is valid for 2 years from the date of purchase.
3. We will repair or replace free of charge within the warranty period any parts that, during normal operation of the device, have been damaged due to proven defect in the material or workmanship.
4. This warranty does not cover light bulbs, easily breakable parts made from glass or plastic or any other defects that can harm the device's normal operation.
5. We are not responsible for damages caused by the misuse or mishandling of the device, connection to a power supply different than the one shown on the device specification label, defective electrical circuit and weather, chemical or electrochemical conditions. We will decline any other demands or compensation claims regarding objects that are not integral part of the device.
6. The repair service performed under the warranty does not extend the warranty period. Only within this period can the repair services under the warranty be performed. The warranty is only valid for the first buyer of the device and is not transferable to others.
7. The warranty expires if any repairs, modifications or parts replacement have been attempted by unauthorized persons.
8. All expenses and risks concerning transportation to our factory or vice-versa shall always be on account of the buyer.

PROVISIONS OF WARRANTY

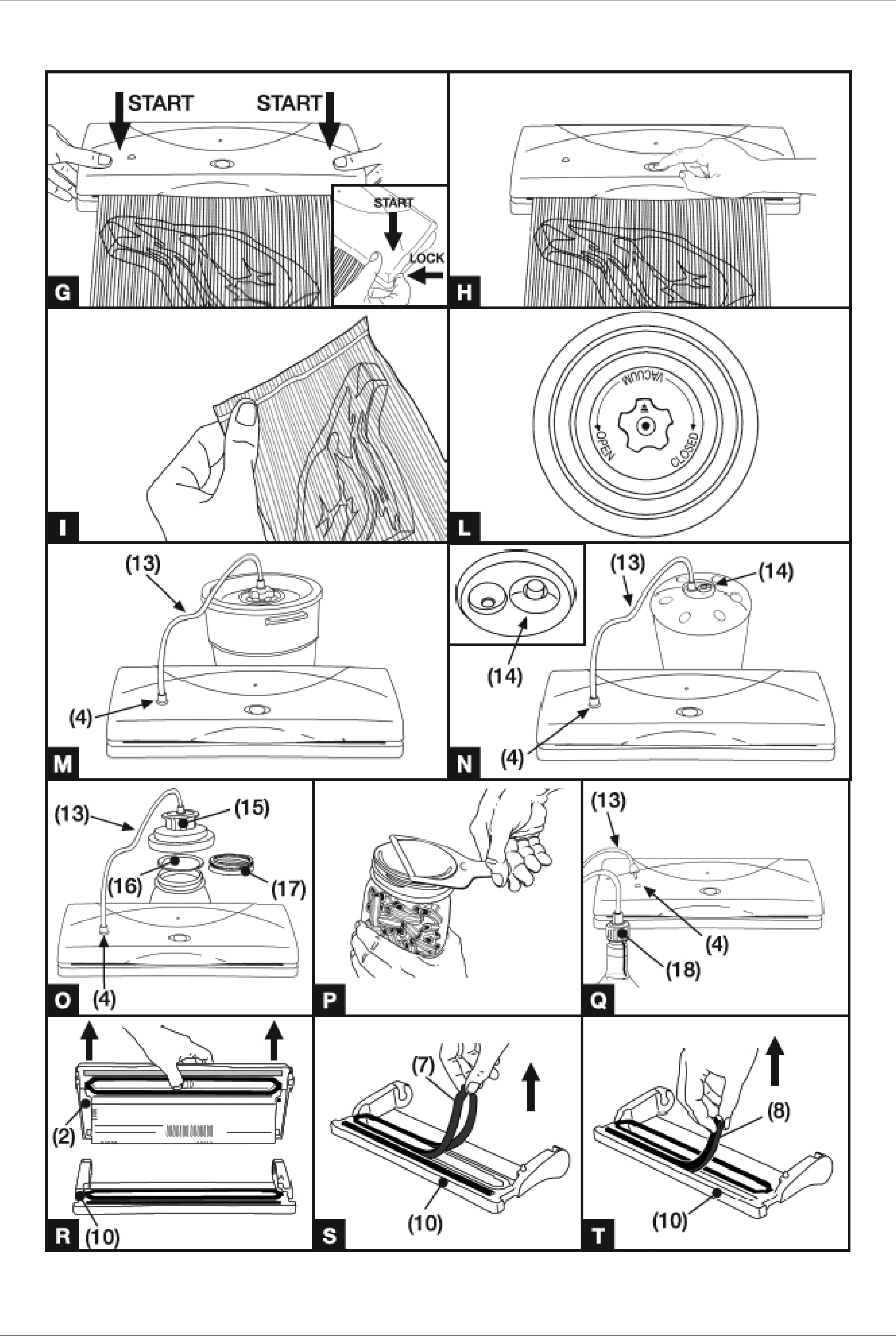
To obtain our Technical Repair service during the 24 month warranty period after the date of purchase, you are required to:
a) Present the warranty certificate duly completed and authenticated.
b) Present the product's invoice/sales receipt, with the model and serial number (where possible).
Note: Not presenting the above mentioned documents, will not allow for the repair service under the warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Garder avec précaution le certificat de garantie qui se trouve dans l'emballage du produit.
   Lorsque des réparations sont faites dans le cadre de cette garantie, le technicien exigera la remise du certificat en question. Les réparations ne peuvent être effectuées qu'après avoir prouvé à l'aide du certificat que votre appareil rentre dans les conditions de la garantie.
2. La durée de garantie de cet appareil est de 2 ans à partir de la date d'acquisition.
3. Pendant la garantie, nous réparons ou substituons, gratuitement toutes les pièces qui lors d'une utilisation normale se seraient détériorées suite à un défaut de matériel ou de fabrication.
4. Ne sont pas couvertes par cette garantie les lampes, les pièces fragiles, en verre ou en plastique ou toute outre défaillance qui n'empêche pas le bon fonctionnement de l'appareil.
5. Nous ne sommes pas responsables pour les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une utilisation non appropriée de l'appareil, par un branchement sur un courant électrique différent de celui indiqué sur l'étiquette des caractéristiques de l'appareil, par une installation électrique défaillante ou par des conditions météorologiques, chimiques ou électrochimiques. Les réclamations ou les demandes d'indemnisations relatives aux objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil seront rejettées.
6. Une prestation d'assistance pendant la garantie n'entraîne pas une prolongation de cette même garantie. Les prestations d'assistances ne sont fournies à titre de garantie que pendant la durée de celle-ci. Le droit à la garantie ne concerne que le premier acheteur de l'appareil et il ne peut être transféré à une tierce personne.
7. La garantie s'annule lorsque des personnes non autorisées ont tenté d'effectuer des réparations, des modifications ou des changements de pièces sur l'appareil.
8. Tous les frais et les risques concernant le transport vers notre usine et vice-versa seront dans tous les cas à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour bénéficier du service d'Assistance Technique pendant la durée de la garantie de 24 mois après la date d'achat, il faut:
a) la présentation du certificat de garantie dûment rempli et authentifié.
b) la présentation de la facture/preuve d'achat sur laquelle figure le modèle et le numéro d'identification du produit (si possible).
Noter: la non présentation des documents susmentionnés est un motif d'annulation de la prestation d'assistance prévue par la garantie.


START
START
START
LOCK
G
H
I
VACUUM
OPEN
CLOSED
L
(13)
(4)
M
(13)
(14)
(14)
(4)
N
(13)
(15)
(16)
(17)
(4)
O
P
(13)
(4)
(18)
Q
(2)
(10)
R
(7)
(10)
S
(8)
(10)
T

PORTUGUÊS

PATENTEADO

O SISTEMA DE EMBALAGEM EM VÁCUO PARA O LAR

Os nossos parabéns pela compra realizada e os nossos agradecimentos pela confiança em nós depositada. Aconselhamos que leia com atenção estas instruções para que possa utilizar correctamente o Sistema de Embalagem por Vácuo de modo a obter aos melhores resultados de conservação. Aconselha-se também conservar este manual para futuras consultas.

ÍNDICE

SECÇÃO 1

SECÇÃO 2

NOMENCLATURA E FUNÇÕES DA MÁQUINA

CONSULTAR AS ILUSTRAÇÕES

(1) **Luz ON/SEAL** - Quando a máquina está em fase de aspiração a luz está fixa, enquanto que pisca na fase final de soldadura. Quando se apaga pode-se abrir a máquina.

(2) **Tampa** - A sua abertura com posição fixa em cima, permite a colocação dos sacos antes de efectuar as operações de embalagem.

(3) **Válvula manual da tampa** - Carregando-a permite interromper o ciclo de embalagem em qualquer momento e abrir a tampa no final desse mesmo ciclo.

(4) **Tomada de ar para o tubo** - Para ligar o tubo a utilizar com os boiões, recipientes, tampas universais e tampas de garrafa, etc.

(5) **Botões LOCK** - Na posição de fecho fixam a tampa enquanto se acciona a fase de vácuo nos sacos, nos boiões e nos recipientes; encaixam-se automaticamente.

(6) **Barra soldadora** - Elemento aquecedor protegido que permite a soldadura do saco sem que este se cole à barra.

(7) **Juntas de vedação** - Garantem a retenção do vácuo na câmara permitindo a evacuação do ar dos sacos e dos recipientes.

(8) **Junta de selagem** - Preme o saco na barra de soldadura.

(9) **Câmara de vácuo em bacia** - Para colocar a extremidade aberta do saco no interior da câmara, e fazer sair o ar, e para recolher o líquido em excesso que esse possa conter.

(10) **Parte inferior** - Completamente removível e lavável, mesmo na máquina de lavar louça, para uma maior higiene.

(11) **Pés anti-deslizamento** - Impedem o deslizamento da máquina durante a utilização.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, e conserve-as à mão para futuras consultas. Uma utilização não conforme com as instruções anula a Garantia.

- Verifique se a tensão de alimentação da instalação eléctrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica, e no interior de casa.
- Este aparelho não é para uso contínuo. Não efectue mais de um ciclo a cada dois minutos.
- Em condições ambientais extremas o uso intensivo do aparelho pode provocar a intervenção dos sistemas automáticos de protecção térmica. Nesse caso deve aguardar que o aparelho arrefeça.
- À semelhança do que acontece com qualquer aparelho, a sua utilização por crianças deve ser sujeita a vigilância adequada.
- As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não foi previsto para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que possuam pouca experiência e conhecimento, a menos que elas tenham supervisão ou instrução respeitante à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Coloque o aparelho numa superfície estável, plana e afastada de superfícies quentes ou de fontes de calor.
- Evite de aspirar líquidos para dentro da câmara de vácuo. Se isso acontecer enxugue imediatamente a câmara de vácuo.
- Não toque na barra de soldadura durante a utilização do aparelho para evitar possíveis queimaduras.
- Desligue o aparelho da alimentação removendo a ficha da tomada fixa da alimentação após cada utilização e aquando da limpeza.

- Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido. A sua limpeza deverá ser efectuada conforme indicado nas instruções de Manutenção e Limpeza.
- Não mergulhe o aparelho em água e não o utilize se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem molhados; se isso acontecer durante a utilização, tire imediatamente a ficha da tomada usando luvas de borracha secas. Não retire nem toque no aparelho mergulhado na água antes de ter retirado a ficha da tomada. Não utilize novamente o aparelho depois de o ter tirado da água (envie-o imediatamente a um centro de assistência autorizado ou ao seu Revendedor de confiança).
- Não exponha o aparelho aos agentes atmosféricos.
- Não retire a ficha da tomada por meio de esticão do cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou pessoal de qualificação similar de forma a evitar perigo.
- Não tente substituir o cabo de alimentação ou a ficha dado tratar-se de uma operação perigosa. Mande-os substituir imediatamente num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.
- Antes de primeira utilização, e periodicamente durante a vida do produto, controle o cabo de alimentação, para averiguar a eventual presença de danos; se apresentar danos, não ligue a ficha na tomada e leve imediatamente o produto a um centro de assistência autorizado ou ao seu Revendedor de confiança.
- Este produto cumpre com os requisitos das Directivas 2006/95/CE (Directiva de Baixa Tensão), 2004/108/CE (Directiva da Compatibilidade Electromagnética).

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO: Não mantenha a máquina com os botões LOCK ligados

Antes de cada utilização, limpe cuidadosamente o aparelho e os acessórios que entram em contacto com os alimentos (recipientes, tampas, boiões, etc.) seguindo as instruções fornecidas no parágrafo "INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA".

1 Posicionamento do aparelho

Coloque a máquina num local seco e sobre uma superfície horizontal, tendo o cuidado de deixar a zona de trabalho diante da máquina livre de obstáculos e suficientemente ampla para permitir o apoio dos sacos e dos alimentos a serem embalados. Ligue a ficha a uma tomada de corrente eléctrica correspondente à tensão da máquina (consulte as características técnicas).

2 Conselhos para a utilização dos sacos

Os sacos são fornecidos em duas larguras, 20 e 30 cm. Escolha a medida dos sacos adequada ao alimento que pretende conservar. Verifique se o comprimento do saco a utilizar é superior de pelo menos 8 centímetros relativamente ao alimento a conservar, considerando também outros 2 centímetros para cada vez que o saco será seguidamente utilizado.

Nota: Se utiliza os sacos pré-cortados, passe ao ponto 4 destas instruções.

3 Formar os sacos dos rolos

- Desenrolar o comprimento desejado do rolo e cortar o troço utilizando o cortante para sacos **(12)** como ilustrado na fig. A, deslocando-o de um lado para o outro. Agora é possível soldar um lado aberto do troço seguindo estas fases:
- Levante a tampa **(2)** e gire-a para a posição aberta.
- Soldar um lado aberto do troço colocando umas das duas extremidades abertas do saco na junta de selagem **(8)** com a parte lisa virada para baixo (fig. B).

Atenção: não deixar sobressair o saco na câmara de vácuo (9) ou na junta de retenção (7).

- Feche a tampa **(2)** E carregue nas duas extremidades opostas da tampa da máquina com os polegares e depois carregue nos botões LOCK **(5)** para os engatar (fig. C). A máquina executará automaticamente todo o ciclo de embalagem.. Aguarde que se apague a luz ON/SEAL **(1)**.
- Carregue na forma esférica da válvula manual **(3)** para permitir a abertura da tampa (fig. D).
- Alçar a tampa da máquina pousando os dedos por debaixo da parte sobressaída central e retirar o saco.
- Verifique o estado da soldadura obtida que deverá apresentar-se como uma faixa transversal regular, sem rugas e linhas internas do saco. (fig. E)

4 Embalagem em vácuo com o saco retirado do rolo ou com os sacos pré-cortados

- Levante a tampa **(2)** e gire-a para a posição aberta.
- Introduza o alimento no saco sem criar rugas ou tensões das superfícies. **Elimine os líquidos ou resíduos de alimentos da zona interna do saco que deve ser soldada.**
- Apoiar o saco com o seu conteúdo diante da máquina colocando a extremidade aberta no interior da câmara do vácuo **(9)** e com a parte lisa virada para baixo (fig. F).
- Feche a tampa (**2)** E carregue nas duas extremidades opostas da tampa da máquina com os polegares e depois carregue nos botões LOCK **(5)** para os engatar (fig. G). A máquina executará automaticamente todo o ciclo de embalagem. Aguarde que se apague a luz ON/SEAL **(1)**.
- Carregue na forma esférica da válvula manual **(3)** para permitir a abertura da tampa (fig. H).
- Alçar a tampa da máquina pousando os dedos por debaixo da parte sobressaída central e retirar o saco.
- Verifique o estado da soldadura obtida que deverá

apresentar-se como uma faixa transversal regular, sem rugas e linhas internas do saco. (fig. I)
- Pode-se interromper em qualquer momento o ciclo de embalagem já iniciado carregando na válvula manual **(3)** que se deve manter carregada até se apagar a máquina.

5 Embalagem nos diversos recipientes Executive ou em recipientes selados com Tampas Universais com novo puxador

Os recipientes Executive e as Tampas Universais dotadas de fecho em forma de estrela (ver a fig. L) simplificam a execução do vácuo, porque o tubo de ligação pode ser inserido directamente no furo central do próprio fecho (ver a fig. M).
As Tampas Universais, fornecidas nos dois diâmetros de 100 mm e de 125 mm, devem ser utilizadas com os boiões para a conservação de alimentos, com caçarolas e taças de vidro temperado. As Tampas Universais funcionam exactamente como as Tampas para recipientes Executive.
ATENÇÃO: Com as tampas universais não usar recipientes de plástico ou de vidro que não sejam adequados pois podem implodir pela força do vácuo da máquina e poderão causar ferimentos.
- Encha o recipiente deixando pelo menos 3 cm de espaço do bordo superior do recipiente e colocar a tampa no recipiente. Girar o fecho para a posição "VACUUM". (fig. L)
- Ligue com o tubo de ligação **(13)**, o puxador da tampa do recipiente à tomada de ar **(4)** da máquina. (fig. M)
- Feche a tampa **(2)** por meio dos botões LOCK **(5)**; a máquina executará o ciclo de embalagem e apagarse-á automaticamente depois de terminada a operação.
- Desligue o tubo do fecho do recipiente.
- Girar o fecho para a posição "CLOSED".
- Para abrir os recipientes gire o fecho para a posição "OPEN"; deverá ouvir o som do ar que assobia entrando no recipiente. Este som é a garantia que o conteúdo esteve em vácuo.

6 Embalagem nos diversos recipientes Family

Recipientes multiuso, ideais para a conservação de produtos utilizados com frequência, tais como alimentos secos e frágeis; alimentos em pó; frutos e legumes, tanto frescos como em creme. Graças à sua transparência e design, são agradáveis nas prateleiras da cozinha e garantem uma óptima visibilidade do seu conteúdo.
- Encha o recipiente deixando pelo menos 3 cm de espaço do bordo superior do recipiente e colocar a tampa no recipiente.
- Ligue com o tubo de ligação **(13)**, o puxador da tampa do recipiente à tomada de ar **(4)** da máquina (fig. N).
- Feche a tampa **(2)** por meio dos botões LOCK **(5)**; a máquina executará o ciclo de embalagem automaticamente e apagar -se-á depois de terminada a operação.
- Desligue o tubo da tampa do recipiente.
- Para abrir os recipientes, carregue no botão central **(14)** (fig. N).

7 Embalagem em recipientes em boiões de vidro selados com tampas metálicas (tipo Leifheit)

Para efectuar o ciclo de embalagem em boiões de vidro com a boca larga selados com tampas metálicas utilize o encaixe grande para Tampas. Todavia, o encaixe para Tampas também é fornecido na medida pequena, para boiões em vidro com a boca pequena selados com tampas metálicas.
- Enche o boião deixando pelo menos 3 cm de espaço do bordo superior do boião.
- Ligue com o tubo de ligação **(13)**, o Encaixe para Tampas **(15)** à tomada de ar **(4)** da máquina. Coloque o encaixe para tampas directamente no boião apenas com a tampa **(16)** e empurre-o para baixo, certificando- se que a ligação esteja correcta (fig. O).
- Feche a tampa **(2)** por meio dos botões LOCK **(5)**; a máquina executará o ciclo de embalagem automaticamente e apagar-se-á depois de terminada a operação.
  Verifique se o encaixe para tampas fique bem fixado mantendo-o carregado com a mão.
- Desligue o tubo do encaixe para tampas. Desenfie o encaixe para tampas do recipiente.
- Aplique e aparafuse a fundo a tampa **(17)** fornecida com o boião (fig. O).
- Para abrir um boião de vidro selado com tampa metálica, utilize o respectivo Utensílio de destapar (com o lado da escrita virado para cima). Coloque o Utensílio de destapar como indicado na figura P e faça alavanca delicadamente até que entre o ar. Retire a tampa metálica. Este acessório permitirá que a tampa possa ser novamente utilizada.

8 Embalagem com tampa de garrafa

A Tampa de Garrafa pode ser utilizada para tapar garrafas, por ex. de vinho ou bebidas sem gás, parcialmente cheias. A Tampa de Garrafa permitirá efectuar o vácuo na garrafa e o seu conteúdo não se oxidará tão rapidamente, mantendo a qualidade e o sabor por mais tempo.
- Ligue, com o Tubo de ligação **(13)**, a tomada de ar da máquina **(4)** com a Tampa de Garrafa **(18)** (fig. Q). Carregue bem a Tampa na garrafa.
- Feche a tampa **(2)** por meio dos botões LOCK **(5)**; a máquina executará o ciclo de embalagem e apagarse-á automaticamente depois de terminada a operação.
- Desligue imediatamente o tubo, quer da Tampa de Garrafa, quer da máquina.
- Para abrir uma garrafa selada com a Tampa de Garrafa, tire simplesmente a tampa para fora da garrafa. Ouvirá o assobio do fluxo do ar que entra na garrafa.

9 Embalagem com Encaixe para Tampas em recipientes Executive ou em recipientes selados com Tampas Universais dotados com a versão anterior de puxador

Para usar o Encaixe para Tampas nos recipientes Executive ou em recipientes selados com as Tampas Universais dotadas com a versão anterior de puxador, consulte as instruções fornecidas no site Internet www.flama.pt

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA

ATENÇÃO: Desligue o aparelho da alimentação removendo a ficha da tomada fixa da alimentação antes de efectuar a respectiva limpeza.

- Lave muito bem as mãos antes de iniciar as fases de limpeza da máquina e dos acessórios.
- Limpe, tanto antes como depois da utilização, as superfícies externas da máquina com uma esponja humedecida com detergente delicado para louça (não abrasivo ou solvente). Se houver infiltrações acidentais de líquido para dentro da estrutura, não ligue a ficha à tomada de alimentação eléctrica, não a utilize e contacte um Centro de Assistência Autorizado mais próximo ou o vosso revendedor de confiança.
- A máquina tem a parte inferior **(10)** completamente removível e lavável, mesmo na gaveta superior da máquina de lavar louça (fig. R). Antes de lavar a parte inferior, retirar a junta de retenção **(7)** (fig. S) e a junta de selagem **(8)** (fig. T). Limpar ambas as juntas com uma esponja humedecida em detergente delicado para louça, deixando-as enxugar completamente antes de as montar.
  Depois de terminada a limpeza e a secagem, colocar as duas juntas correctamente nos seus lugares.
  Depois encaixar a parte inferior **(10)** na tampa **(2)**.
- Lave muito bem os acessórios (recipientes, tampas, boiões, etc.) como qualquer utensílio de cozinha, deixando-os enxugar completamente. Se os acessórios forem lavados na máquina de lavar louça coloque-os na prateleira de cima.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos.

O objectivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados. O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha selectiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efectuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.

LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

O Sistema de Embalagem não funciona

- Verifique se a ficha está bem ligada.
  Verifique a tomada eléctrica ligando outro aparelho à mesma.
- O Sistema de Embalagem interrompe-se automaticamente se aquecer demasiado. Deixe-a arrefecer durante 15 minutos e tente novamente.
- Verifique se o cabo de alimentação ou a ficha apresentam defeitos. Se for esse o caso não utilize a máquina.

O Sistema de Embalagem não efectua a primeira soldadura no troço de rolo cortado

- Verificar se o troço de rolo está bem colocado como descrito no parágrafo: "**Formar os sacos dos rolos do Sistema de Embalagem**".

O Sistema de Embalagem não efectua um vácuo completo nos sacos

- Para soldar correctamente, a extremidade aberta do saco deverá ficar inteiramente dentro do vão da Câmara para o Vácuo.
- Verifique se a Barra de Soldadura, as Juntas de Retenção e Vedantes não têm impurezas. Depois da possível limpeza, coloque-as bem nos seus lugares.
- O saco poderá estar furado. Para verificar, feche o saco com ar dentro, mergulhe-o na água e faça pressão. O aparecimento de bolhas assinala a presença de uma fuga. Repare ou utilize outro saco.

O Sistema de Embalagem não solda correctamente o saco

- Se a Barra de Soldadura aquece demasiado e derrete o saco, alce a Tampa e deixe arrefecer a Barra de Soldadura.
- O Sistema de Embalagem é construído de acordo com as normas de segurança. Em caso de aquecimento excessivo essa apaga-se automaticamente. Dixe arrefecer a máquina durante 15 minutos e tente novamente.

O saco não mantém o vácuo depois de ter sido soldado

- As fugas ao longo da soldadura podem ser provocadas por rugas, migalhas, gordura ou líquidos.
  Reabra o saco, limpe a parte superior dentro do saco e retire o material estranho da Barra de Soldadura antes de selar novamente o saco.
- Certifique-se que o saco não esteja furado e consequentemente não tenha mantido o vácuo. Proteja

possíveis bordos pontiagudos do conteúdo do saco com guardanapos de papel.

O Sistema de Embalagem não efectua o vácuo nos recipientes

- Ligue, com o Tubo de Ligação, a tampa do recipiente (o Encaixe para Tampas, se necessário) à Tomada de Ar da máquina.
- Deixar um espaço adequado em cima (pelo menos 3 cm.) entre o conteúdo e a parte superior do boião ou do recipiente.
- Se os líquidos saírem durante a fase de embalagem em vácuo, recorde-se que antes devem ser arrefecidos no frigorífico e não à temperatura ambiente.
- Verifique que o bordo do boião ou do recipiente e a tampa universal, não estejam danificados na zona de selagem. Limpe o bordo e a tampa com um pano morno e efectue novamente o vácuo.
- Verifique se a junta da tampa do recipiente ou da tampa universal está bem colocada no sítio certo e que não esteja estragada.

Os recipientes Executive ou as Tampas Universais não mantêm o vácuo

- Certifique-se que o fecho da tampa do recipiente esteja na posição de "VACUUM" antes de efectuar o vácuo no recipiente e esteja na posição de "CLOSED" depois de ter efectuado o vácuo.
- Verifique se a anilha O-ring por debaixo do fecho da tampa do recipiente ou da tampa universal está correctamente colocada no seu lugar.

Os recipientes Family não mantêm o vácuo

- Verifique se a junta por debaixo do botão central (14) da tampa do recipiente está correctamente colocada no seu lugar.

AS VANTAGENS DA EMBALAGEM EM VÁCUO

A embalagem em vácuo revolucionará o modo de comprar e conservar os alimentos. Conservando os alimentos em vácuo (que significa sem ar), **a duração dos alimentos prolonga-se muitíssimo**, quer sejam conservados na dispensa, no frigorífico ou no congelador. O ar pode tornar os alimentos envelhecidos ou rançosos, pode provocar a sua fermentação, secar ou provocar queimaduras do congelador. A embalagem em vácuo **mantém por mais tempo a frescura e o sabor dos Vossos alimentos**.
Agora temos a possibilidade de embalar os alimentos frescos adquiridos no mercado, os da horta ou do vosso jardim em quantidades adequadas para a sua futura utilização, mesmo **em grandes quantidade**s. Os alimentos adquiridos já conservados em vácuo, tais como queijos, enchidos e carne, manterão intactos o sabor e a frescura, se forem, depois de abertos, novamente embalados em vácuo nos sacos ou nos recipientes. A carne, o peixe e as verduras podem ser congelados **sem queimaduras do gelo** e manterão a frescura e a qualidade.
Outros alimentos, tais como o café, o arroz, a farinha e a fruta seca, durarão muito mais tempo se forem embalados em vácuo. Os alimentos frescos ou que se possam estragar deverão ser sempre congelados, ou conservados no frigorífico.
A qualidade original do alimento deve ser sempre a melhor possível, quer seja no que respeita à sua frescura, quer seja no que respeita à higiene do ambiente no momento em que se efectuam as fases de embalagem. De facto, não existe nenhuma técnica de conservação que possa transformar um mau produto num bom.
Ter sempre à mão o Sistema de embalagem por vácuo, sacos e os recipientes para o vácuo e experimentareis a sua facilidade de utilização e todas as grandes vantagens para a qualidade dos vossos alimentos que só este sistema vos permite.
Consultem a tabela**"Tempos de conservação**" como demonstração do efectivo prolongamento das condições de um alimento mantendo inalteradas as características sensoriais, higiénicas e nutricionais originais.

TEMPOS DE CONSERVAÇÃO

	Período de conservação à pressão atmosférica	Período de conservação com MAGIC VAC®
Alimentos refrigerados (5 ± 2 °C)		
Carnes vermelhas	3-4 dias	**8-9 dias**
Carnes brancas	2-3 dias	**6-9 dias**
Peixes inteiros	1-3 dias	**4-5 dias**
Aves	2-3 dias	**5-7 dias**
Enchidos	7-15 dias	**25-40 dias**
Enchidos à fatia	4-6 dias	**20-25 dias**
Queijos frescos	5-7 dias	**14-20 dias**
Queijos secos e semi-secos	15-20 dias	**25-60 dias**
Hortaliças	1-3 dias	**7-10 dias**
Fruta	5-7 dias	**14-20 dias**
Alimentos cozidos e refrigerados (5 ± 2 °C)		
Polpas e sopas vegetais	2-3 dias	**8-10 dias**
Massas e arroz	2-3 dias	**6-8 dias**
Carnes cozidas e assadas	3-5 dias	**10-15 dias**
Bolos recheados (creme e fruta)	2-3 dias	**6-8 dias**
Óleo para fritar	10-15 dias	**25-40 dias**
Alimentos congelados (-18 ± 2 °C)		
Carnes	4-6 meses	**15-20 meses**
Peixes	3-4 meses	**10-12 meses**
Vegetais	8-10 meses	**18-24 meses**
Alimentos à temperatura ambiente (25 ± 2 °C)		
Pão	1-2 dias	**6-8 dias**
Biscoitos empacotados	4-6 meses	**12 meses**
Massa	5-6 meses	**12 meses**
Arroz	5-6 meses	**12 meses**
Farinha	4-5 meses	**12 meses**
Fruta seca	3-4 meses	**12 meses**
Café moído	2-3 meses	**12 meses**
Chá em pó	5-6 meses	**12 meses**
Liofilizados	1-2 meses	**12 meses**
Leite em pó	1-2 meses	**12 meses**

Valores indicativos que dependem sempre da integridade da embalagem e das características de qualidadedo alimento de origem.

ATENÇÃO : Conservar os alimentos que se podem estragar no congelador ou no frigorífico. A operação de vácuo prolonga a duração do alimento, mas não o transforma numa "conserva", isto é num produto estável à temperatura ambiente.

O QUE É O VÁCUO

A deterioração dos alimentos é causada por reacções químicas que intervêm nos alimentos expostos ao ar, à temperatura, à humidade, à acção dos enzimas, ao crescimento dos microorganismos ou à contaminação pelos insectos.
A embalagem em vácuo prevê uma redução da pressão absoluta do ar no interior da embalagem, extraindo oxigénio e eliminando os compostos voláteis. O oxigénio no ar provoca a deterioração dos alimentos, em primeiro lugar através do processo de oxidação, que provoca a perda dos valores nutritivos, do sabor e de todas as suas qualidades. Por outro lado, o ar contribui para o crescimento da maior parte dos microorganismos e determina as queimaduras pelo gelo que se verificam nos alimentos congelados.
A embalagem em vácuo prolonga a conservação de muitos alimentos frescos, reduzindo a sua oxidação e impedindo a proliferação de micróbios (bactérias e mofos). Contudo muitos alimentos frescos contêm humidade suficiente para facilitar o crescimento de microorganismos com pouco ou mesmo sem ar. Para evitar a deterioração destes alimentos é essencial a sua conservação a baixa temperatura.
Os microorganismos, tais como os mofos, leveduras e bactérias, estão presentes por todo o lado mas só podem causar problemas em certas condições.
Por exemplo, os mofos não crescem em ambientes com baixo conteúdo de oxigénio ou sem humidade. As leveduras, para o seu desenvolvimento, necessitam de humidade, açúcar, e de uma temperatura moderada, mas tanto podem crescer na presença como na ausência de ar. A refrigeração reduz o crescimento das leveduras e a congelação bloca-o totalmente.
As bactérias podem multiplicar- se com ou sem ar dependendo da sua natureza.
O Clostridium botulinum é um tipo de bactéria muito perigosa que podem desenvolver-se em ambientes que não contenham ácido, sem oxigénio e expostas por períodos prolongados a temperaturas superiores a 4°C.
Os alimentos atacados pelo Botulino, são portanto os de baixa acidez (tais como a carne, criação, peixe, mariscos, azeitonas em salmoura, ovos, cogumelos, legumes) e alimentos de acidez média como quase todas as hortaliças e muitas frutas (tomate maduro, cebolas, malaguetas vermelhas, figos e pepinos). Para impedir a contaminação deste patogénico é indispensável respeitar as medidas de higiene e para impedir a sua perigosa proliferação nos alimentos conservados, estes devem ser colocados no frigorífico para conservações de curto prazo ou congelados para conservações a longo prazo. Contudo é necessário consumi-los imediatamente depois de os aquecer.
Atenção: consumir imediatamente um alimento que tenha sido aquecido ainda fechado nos sacos de vácuo. Deixando-o arrefecer lentamente à temperatura ambiente, na embalagem selada e em vácuo, criam-se condições à multiplicação d e microorganismos patogénicos, em algumas horas, até valores perigosos para a saúde.
Alguns enzimas que se encontram nos alimentos, provocam mudanças cada vez mais evidentes da cor, da estrutura e do sabor que dependem do tempo de conservação, da temperatura e, sobretudo, da presença de ar. Para interromper a acção dos enzimas, os legumes devem ser ligeiramente fervidos com vapor ou no forno a microondas.
Os alimentos que contêm uma alta taxa de acidez, tais como a maior parte da fruta, não necessitam de fervura.
De qualquer modo, a ausência de ar que se realiza com o vácuo, reduz ou impede a acção destes enzimas.
As larvas de insectos encontram-se muitas vezes em alimentos com baixo conteúdo de água ou secos e sem a embalagem em vácuo ou a congelação, poderão desenvolver- se durante a sua conservação contaminando o alimento.
Alguns produtos tais como a farinha e os cereais poderão conter as larvas mas utilizando a embalagem em vácuo impede-se que possam transfromar-se em insectos.

COMO CONSERVAR COM OS SACOS

Embalagem em vácuo para o congelador
Em primeiro lugar utilizar os alimentos o mais frescos possível. O sistema de embalagem por vácuo permitirá manter toda a frescura dos alimentos somente se estes forem conservados correctamente. Alguns alimentos têm uma consistência macia que poderá ser danificada por uma embalagem em vácuo, realizada no produto fresco. Para produtos delicados tais como as carnes, os peixes, os frutos silvestres, o pão, etc., é necessário efectuar uma pré-congelação. Nas primeiras vinte e quatro horas não existe nenhum risco de queimaduras provocadas pelo congelador e portanto é possível embalar em vácuo nos sacos os produtos pré-congelados no dia anterior e conservá-los depois no congelador por períodos prolongados para conservar melhor todas as características sensoriais e nutricionais do produto que foi embalado.
Quando se trata de conservar em vácuo sopas, estufados ou outros alimentos líquidos, pré-congelar numa travessa ou prato que possa ir ao congelador. Quando se tornam sólidos, embalá-los em vácuo, aplicar um rótulo de identificação e colocá-los no congelador .
Para conservar em vácuo os legumes, limpá-los ou pelálos, depois passá-los rapidamente em água a ferver ou no forno a microondas até aquecerem, ficando duros.
Embalá-los depois em vácuo em quantidades adequadas.
Se o alimento não for pré-congelado, deixar um comprimento suplementar de 5 cm do saco para permitir a expansão de vida à congelação. No caso da carne e do peixe é aconselhável colocar o alimento num lenço de papel e embalá-lo em vácuo com o lenço de papel no saco. Este absorverá a humidade do alimento.
Para conservar alimentos tais como sanduíches, crepes e pequenos hambúrgueres, pôr uns em cima dos outros intercalando papel de forno ou película. Isto permitirá que se possa retirar parte do alimento, embalar novamente o resto e introduzi-lo no congelador .

Embalagem em vácuo para o frigorífico
Para as famílias com muito trabalho, os alimentos podem ser preparados antecipadamente, colocadas em vácuo e conservados no frigorífico e depois utilizados por várias vezes, prontos para aquecer quando é necessário.

Embalagem em vácuo para a despensa
Também os alimentos que podem ser conservados à temperatura ambiente (como por exemplo o café, a farinha, as massas, o açúcar, etc.) podem ter vantagem numa embalagem em vácuo. Se estes produtos devem ficar por vários dias sem serem utilizados, como acontece quando estamos fora de casa ou quando deixamos a casa de férias, é conveniente proteger todos os alimentos com uma embalagem em vácuo. Manter-se-ão mais frescos e será impossível que a humidade do ambiente, os mofos e os insectos os possam deteriorar.

Descongelação dos sacos
Para descongelar os alimentos em vácuo, colocá-los na prateleira mais baixa do frigorífico para descongelá-los lentamente quando se trata de carne, peixe, fruta, legumes ou outros alimentos delicados, deixá-los à temperatura ambiente quando se trata de pão, sanduíches ou, quando se trata de sopas ou outros líquidos, mergulhar em água quente os sacos com o seu conteúdo até à temperatura adequada. Quando se deixam os sacos à temperatura ambiente ou se aquecem em banho-maria, cortar uma ponta do saco para deixar sair o vapor.
Depois que o alimento tenha sido descongelado, consumi-lo imediatamente. Não voltar a congelá-lo.

Nova embalagem dos alimentos previamente embalados
Muitos alimentos são vendidos em sacos industriais em vácuo, tais como queijo e carne. Para manter o sabor e a frescura destes alimentos, embalá-los novamente nos sacos depois de se ter aberto o saco industrial.
Os alimentos previamente embalados devem ser sempre consumidos antes da data de validade indicada na embalagem original do produto e tratados com muito cuidado e higiene quando se embalam novamente.

Sugestões úteis ...
- Para alimentos com pontas afiadas ou arestas, tais como ossos e espaguete, proteger as pontas com lenços de papel para evitar de furar o saco.
- Para alimentos frágeis e delicados tais como morangos, bolachas de água e sal ou biscoitos, é mais indicada a conservação nos recipientes.
- Existem muitos produtos não alimentares que podem ser embalados em vácuo. Podem conservar-se equipamentos para campismo, tais como fósforos, conjuntos de pronto socorro e vestuário seco e limpo.
  Pode-se conservar o triângulo de emergência do automóvel. Pode-se manter por mais tempo o tabaco para cachimbo, as pratas e as colecções incontaminadas, etc

COMO CONSERVAR COM OS RECIPIENTES

Atenção: Não utilizar recipientes em plástico ou em vidro que não sejam adequados pois podem quebrar-se por acção do vácuo e provocar ferimentos.

Congelação em recipientes
Para congelar os alimentos em recipientes de material plástico, utilizar somente os recipientes aconselhados ou no caso de recipientes em vidro utilizar somente aqueles que forem adequados para as temperaturas do congelador.

Embalagem em vácuo dos alimentos nos recipientes
A embalagem em vácuo nos recipientes é perfeita para os produtos que são utilizados frequentemente.
Alimentos secos tais como massas, cereais, farinha, açúcar, batatas, bolachas de água e sal, ou biscoitos, alimentos para animais, manterão a sua estrutura e um sabor a fresco até ao fim.
Saladas e legumes podem ser limpas para toda a semana e conservadas nos recipientes.
Permanecerão duras e frescas. Para absorver a humidade em excesso, dobrar um lenço de papel e colocá-lo no fundo do recipiente.
Atenção: Os líquidos devem ser arrefecidos antes de serem postos em vácuo. De facto, os líquidos quentes transbordariam saindo do recipiente durante a operação de vácuo.
Os alimentos em pó ou em grão podem ser cobertos com um lenço de papel cortado antes da embalagem em vácuo. Isso evitará que os grãos entrem nos percursos do vácuo ou se depositem nos vedantes do Tampão para o Vácuo.
O óleo usado uma vez para os fritos, pode ser filtrado, arrefecido, encerrado em vácuo num recipiente e conservado no frigorífico. Deste modo pode-se reutilizar pelo menos mais uma vez o óleo que será conservado sem ar e ao fresco, mantendo quase intactas as suas características.
Os artigos de dispensa, tais como farinha, arroz, farinhas para bolos e fritos, permanecem frescos por mais tempo se forem embalados em vácuo. As nozes e as ervas aromáticas mantêm o seu sabor e ficam protegidas contra o ranço.

Marinada nos Recipientes
Para marinar carne, criação ou peixe, perfurar a superfície do alimento e colocá-lo num recipiente, coberto com a marinada desejada. Embalar em vácuo o recipiente e colocar no frigorífico por pelo menos 20 minutos. O alimento ficará marinado como se tivesse estado toda a noite!

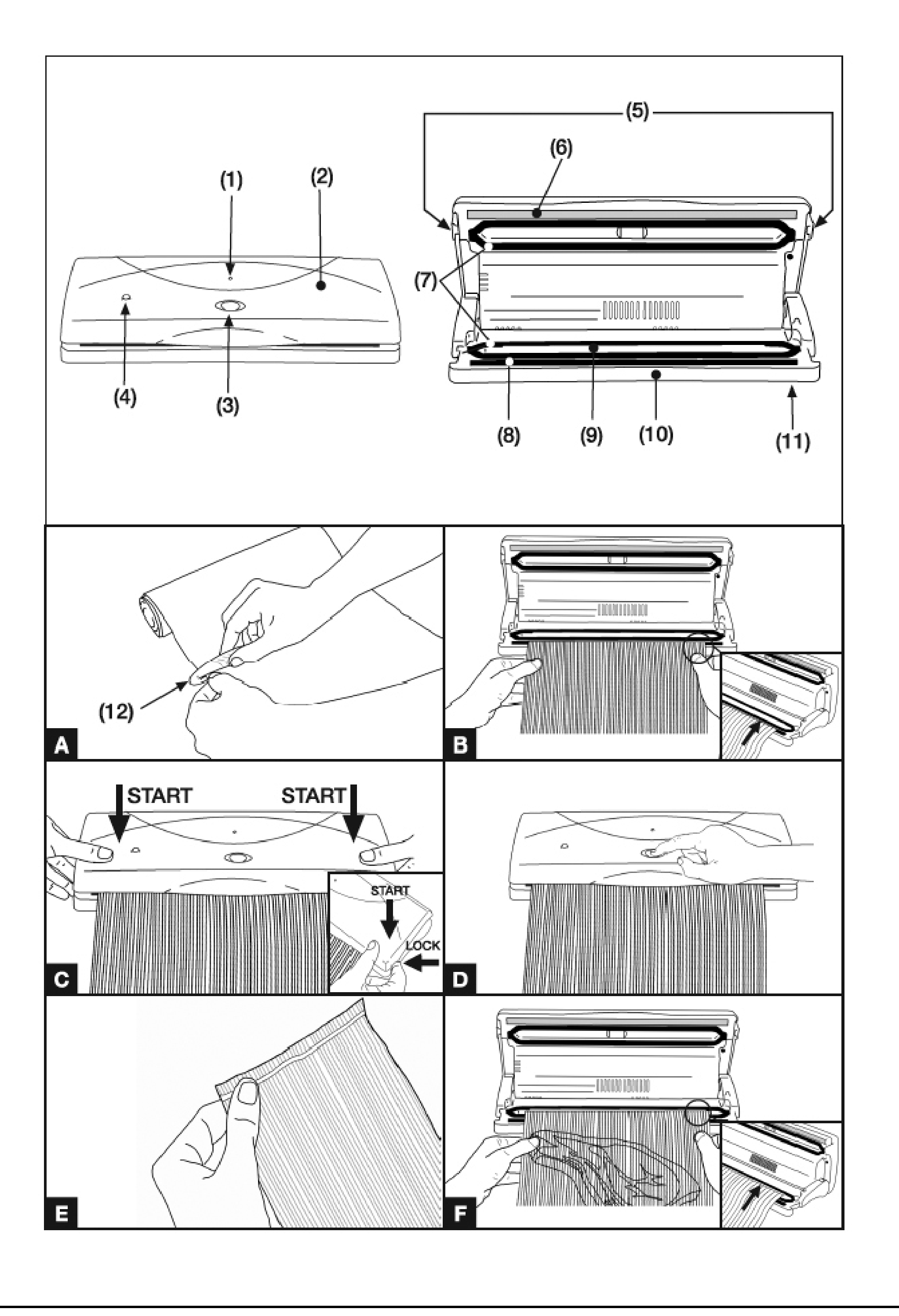
PORTUGUÊS

Conselhos para a conservação em caixas
Para a conservação dos alimentos, utilizar tampas que tenham sido controladas e que não tenham defeitos.
Para criar e manter um bom grau de vácuo é indispensável que as juntas das tampas estejam em bom estado; uma boa manutenção das tampas é efectuada mergulhando-as em água a ferver durante 3 minutos e passando depois com uma gota de óleo na junta seca. Esta operação restitui a elasticidade necessária às juntas das tampas.

AS COISAS A RECORDAR

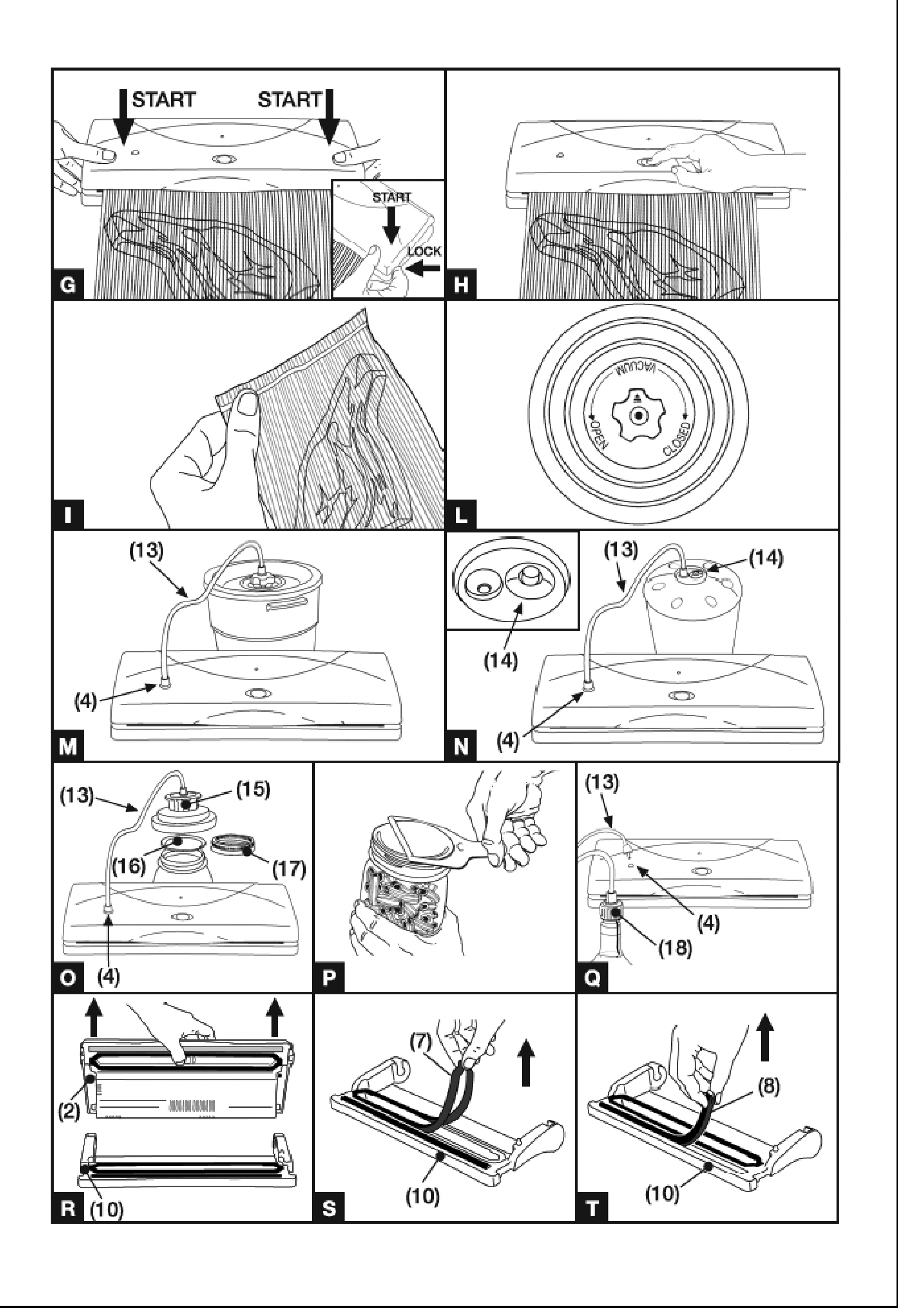
De modo a optimizar e tornar segura a conservação dos alimentos, é indispensável respeitar algumas regras:

- Assegurar-se de ter lavado muito bem as mãos, de ter limpo todos os utensílios e as superfícies que utilizarem para cortar e embalar o alimento em vácuo.
- Utilizar de preferência luvas para o manuseamento dos alimentos.
- Depois de embalado o alimento que se possa estragar, colocá-lo no frigorífico ou congelá-lo imediatamente, mantendo constante a temperatura de refrigeração ou de congelação. Não deixá-lo muito tempo à temperatura ambiente.
- Colocar os recipientes de alimentos embalados em vácuo de modo adequado no frigorífico ou no congelador para permitir que os alimentos atinjam rapidamente temperaturas baixas.
- Depois de se ter aberto o alimento da caixa ou que tenha sido embalado em vácuo a nível industrial, este pode ser novamente embalado em vácuo. Seguir as instruções para a refrigeração depois da abertura e colocar novamente o alimento no frigorífico depois de embalado em vácuo.
- Os alimentos previamente embalados devem ser sempre consumidos até à data de validade indicada na embalagem original do produto.
- Depois de se ter aquecido ou descongelado o alimento que se pode estragar, consumi-lo imediatamente.
  Não consumir alimentos que se possam estragar se estes ficaram por muitas horas à temperatura ambiente. Isto é muito importante se estes foram preparados com um molho denso, numa embalagem em vácuo ou noutros ambientes com baixo conteúdo de oxigénio.
- Não descongelar os alimentos em água a ferver ou com outras fontes de calor a não ser que se tratem de líquidos (sopas, molhos, etc.).
- A embalagem em vácuo aumentará a duração dos alimentos secos. O alimento que tem um grande conteúdo de gordura torna-se rançoso por acção do oxigénio e do calor. A embalagem em vácuo aumenta a duração dos alimentos tais como nozes, cocos ou cereais.
  Conservá-los num local fresco e escuro.
- A embalagem em vácuo não prolongará a duração da fruta e dos legumes tais como bananas, maçãs, batatas e alguns legumes, a não ser que tenha sido tirada a casca antes da embalagem em vácuo.
- Os alimentos macios e com uma estrutura delicada (tais como peixe, frutos silvestres, etc.) devem ser précongelados por uma noite, antes de embalá-los em vácuo e de os colocar definitivamente no congelador.
- Os legumes tais como brócolos, couve-flor, couves emitem gás quando são embalados frescos em vácuo para a refrigeração. Para preparar estes alimentos para a embalagem em vácuo, passá-los por água a ferver e congelar.
- Para uma conservação em vácuo segura e correcta, utilizar exclusivamente os sacos, recipientes e acessórios originais.



ESPAÑOL

ESPAÑOL



START
START
START
LOCK
G
H
I
VACUUM
OPEN
CLOSED
L
(13)
(4)
M
(13)
(14)
(14)
(4)
N
(13)
(15)
(16)
(17)
(4)
O
P
(13)
(4)
(18)
Q
(2)
(10)
R
(7)
(10)
S
(8)
(10)
T

PATENTED

EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO PARA EL HOGAR

Les felicitamos por su compra y les agradecemos la confianza depositada en nosotros. Les aconsejamos que lean con atención estas instrucciones, de manera que puedan utilizar correctamente el Sistema de Envasado al Vacío para obtener los mejores resultados de conservación. Sería aconsejable tener este manual a mano para consultas futuras.

ÍNDICE

SECCION 1

SECCION 2

CONCEPTOS Y FUNCIONES DE LA MAQUINA

CONSULTAR LAS ILUSTRACIONES

(1) Luz ON/SEAL - Durante la fase de aspiración de la máquina, la luz permanece encendida fija, mientras que se vuelve destellante durante la fase final de soldadura. Cuando se apaga se puede abrir la máquina.

(2) Tapa - Su abertura con posición fija en la parte superior permite colocar las bolsas antes de proceder al envasado.

(3) Válvula manual tapa - Presionándola permite tanto interrumpir en cualquier momento el ciclo de envasado como abrir la tapa al final del ciclo mismo.

(4) Toma de aire para el tubo - Para insertar el tubo que se utilizará con los tarros, contenedores, tapas universales y tapones de botella.

(5) Pulsadores LOCK - En posición de cierre bloquean la tapa mientras se pone en marcha el envasado al vacío en bolsas, vasos y recipientes; Se liberan automáticamente. Consultar las ilustraciones de la página 1

(6) Barra de soldadura - Elemento de calentamiento protecto que permite la soldadura de la bolsa sin que ésta se pegue a la barra.

(7) Juntas herméticas - Garantizan el hermetismo en la cámara, lo cual permite la expulsión del aire de las bolsas y los recipientes.

(8) Junta de cierre - Aprieta la bolsa en la barra de soldadura.

(9) Cámara de vacío - Para colocar el extremo abierto de la bolsa en el interior de la cámara, hacer salir el aire de la misma y eliminar el exceso de líquido.

(10) Parte inferior - Completamente extraíble y lavable también en lavavajillas para obtener el máximo grado de higiene.

(11) Soportes antideslizamiento - Impiden el deslizamiento de la máquina durante su utilización.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez, y tenerlas a mano para posteriores consultas.

Una utilización no conforme con las instrucciones, exenta a FLAMA de toda la responsabilidad.

- Verifique si la tensión de alimentación de la instalación corresponde a la que está inscrita en la placa de características del aparato.
- Este aparato fue concebido para utilización exclusivamente doméstica, y en el interior de la casa.
- No es un aparato para uso continuo. No efectuar más de un ciclo completo cada 2 minutos.
- En condiciones ambientales extremas el uso intensivo del aparato puede provocar la intervención de los sistemas automáticos de protección térmica. En este caso, hay que esperar que el aparato se enfríe hasta el restablecimiento de dichos sistemas de protección.
- A semejanza de lo que sucede con cualquier aparato, su utilización por niños debe ser sometida a vigilancia adecuada.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia, a no ser que les hayan sido provenidas las instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- Coloque el aparato en una superficie estable, plana y lejos de superficies calientes o fuentes de calor.
- Evitar aspirar líquidos en la cámara de vacío. Evitar aspirar líquidos en la cámara de vacío durante la operación de envasado al vacío. Si tal cosa sucediera, secar inmediatamente la cámara de vacío.
- No tocar la barra de soldadura durante la utilización de la máquina para evitar posibles quemaduras.
- Desconecte el aparato de la alimentación después de cada utilización y por ocasión de la limpieza.
- No sumerja al aparato en agua o cualquier otro líquido. Su limpieza deberá ser efectuada de acuerdo con lo indicado

en las instrucciones de Manutención y Limpieza.
- No sumergir el aparato en agua ni utilizarlo si el cable o el enchufe están mojados; en caso de que esto ocurriera mientras se está utilizando, desenchufar inmediatamente el aparato llevando puestos unos guantes de plástico secos. No sacar ni tocar el aparato sumergido en el agua antes de haberlo desenchufado. No volver a utilizar el aparato después de haberlo sacado del agua (llevarlo inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al revendedor).
- No exponga los aparatos a los agentes atmosféricos.
- No desenchufe el aparato a través de estirón del cable de alimentación.
- No utilice el aparato si éste no está funcionando correctamente o si de algún modo está damnificado. Cualquier intervención que no sea la limpieza debe ser ejecutada en un Servicio de Assistencia Técnica Autorizado Flama.
- Antes del primer uso y periódicamente durante la vida útil del producto, controlar el cable de alimentación a fin de verificar que no presente daños: En caso de que esté estropeado, es importante no enchufar el aparato y llevarlo a un centro de asistencia autorizado o a su revendedor de confianza.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están damnificados.
- No intente sustituir el cable de alimentación o el enchufe una vez que se trata de una operación peligrosa. Mande sustituirlos inmediatamente en un Servicio de Assistencia Técnica Autorizado Flama.
- Este producto cumple con los requisitos de la Directiva 2006/95/EC (Directiva de Baja Tensión) 2004/108/CE (Directiva de Compatibilidad Electromagnética).

INSTRUCCIONES DE USO

Atención: No conservar la máquina con los pulsadores **LOCK** enchufados

Antes de cada uso limpiar cuidadosamente el aparato y los accesorios que van a estar en contacto con alimentos (recipientes, tapas, tarros etc.) siguiendo las instrucciones de la sección "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA"

1 Colocar el aparato

Colocar la máquina en un lugar seco y sobre una superficie horizontal, dejando la zona por delante de la máquina libre de obstáculos y bastante amplia para poder apoyar las bolsas con los alimentos que se desean envasar. Insertar el cable de alimentación a una toma de corriente correspondiente al voltaje de la máquina (ver datos técnicos).

2 Consejos para el uso de las bolsas

Las bolsas se encuentran disponibles en dos anchos, de 20 y de 30 cm. Escoger la medida de la bolsa apropiada para los alimentos que se desea envasar.

Además asegurarse de que la medida de la bolsa sea al menos 8 cm más larga que los alimentos que se desea envasar, dejando 2 cm extra para cada uso posterior.

Nota: Si se utilizan bolsas pre-cortadas, pasen al punto 4 de estas instrucciones.

3 Realizar las bolsas con los rollos

- Desenrollar el rollo hasta alcanzar la medida necesaria y cortar el trozo utilizando el cortabolsa **(12)** como ilustrado en la fig. A, desplazándolo de un borde al otro. Ahora se puede soldar un lado abierto del trozo siguiendo las fases descritas a continuación:
- Levantar la tapa **(2)** y girarla en posición abierta.
- Soldar un lado abierto del trozo colocando uno de los dos extremos abiertos de la bolsa sobre la junta de cierre **(8)** con la parte lisa hacia abajo (fig. B).

Atención: no dejar que la bolsa cuelgue hacia el interior de la cámara de vacío (9) o sobre la junta hermética (7).

- Cerrar la tapa **(2)**. Presionar los dos extremos opuestos de la tapa de la máquina con los pulgares y presionar después los pulsadores LOCK **(5)** para enchufarlos (fig. C). La máquina ejecutará automáticamente el entero ciclo de envasado. Esperar a que la luz ON/SEAL se apague **(1)**.
- Presionar sobre la huella esférica de la válvula manual **(3)** permitiendo así la apertura de la tapa (fig. D).
- Levantar la tapa de la máquina poniendo los dedos por debajo de la parte central sobresaliente y retirar la bolsa.
- Comprobar que la soldadura sea correcta: tiene que presentarse como una banda transversal regular sin arrugas y estrías al interior de la bolsa. (fig. E)

4 Envasado al vacío con bolsas cortadas del rollo o con bolsas cortadas previamente

- Levantar la tapa **(2)** y girarla en posición abierta.
- Meter los alimentos en la bolsa sin crear arrugas ni tensar las superficies. Eliminar los líquidos y las partículas de alimentos de la zona interna de la bolsa que debe sellarse.
- Apoyar delante de la máquina la bolsa con su contenido situando el extremo abierto en la cámara de vacío **(9)** y con la parte lisa hacia abajo (fig. F).
- Cerrar la tapa **(2)**. Presionar los dos extremos opuestos de la tapa de la máquina con los pulgares y presionar después los pulsadores LOCK **(5)** para enchufarlos (fig. G). La máquina ejecutará automáticamente el entero ciclo de envasado. Esperar a que la luz ON/SEAL se apague **(1)**.
- Presionar sobre la huella esférica de la válvula manual **(3)** permitiendo así la apertura de la tapa (fig. H).
- Levantar la tapa de la máquina poniendo los dedos por debajo de la parte central sobresaliente y retirar la bolsa.
- Comprobar que la soldadura sea correcta: tiene que presentarse como una banda transversal regular sin arrugas y estrías al interior de la bolsa. (fig. I)
- El ciclo de envasado ya comenzado podrá ser interrumpido en cualquier momento operando con la válvula manual **(3)**, que deberá mantenerse presionada hasta obtener el apagado de la máquina.

5 Envasado en recipientes Executive o en recipientes cerrados herméticamente con las Tapas Universales con

nueva manecilla

Los recipientes Executive y las Tapas Universales que disponen de manecilla con forma de estrella (véase fig. L), simplifican la obtención del envasado al vacío, porque el tubo de conexión puede ser introducido directamente en el agujero central de la manecilla misma (véase fig. M).
Las Tapas Universales están disponibles en dos tamaños (100 mm y 125 mm de diámetro) y se utilizan con tarros para la conservación de los alimentos, con cazuelas y bandejas de vidrio templado. Las Tapas Universales funcionan exactamente como las Tapas para recipientes Executive.

¡ATENCIÓN! Con las tapas universales no utilizar recipientes de plástico o de vidrio inadecuados ya que podría producirse una implosión bajo la presión del vacío de la máquina y causar heridas.

- Llenar los recipientes dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior y colocar la tapa sobre el recipiente. Girar la manecilla hacia la posición "VACUUM". (fig. L)
- Conectar a través del tubo de conexión **(13)** la manecilla de la tapa del recipiente a la toma de aire **(4)** de la máquina. (fig. M)
- Bloquear la tapa **(2)** con los pulsadores LOCK **(5)**; la máquina ejecutará el ciclo de envasado y se apagará automáticamente una vez terminada la operación.
- Quitar el tubo de la manecilla del recipiente.
- Girar la manecilla hacia la posición "CLOSED".
- Para abrir los contenedores girar la manecilla hacia la posición "OPEN"; se escuchará el sonido del aire silbando en el bote. Este sonido es la garantía de que el contenido se ha envasado al vacío.

6 Envasado en recipientes Family

Recipientes multiuso, ideales para conservar productos que se utilizan frecuentemente, como alimentos secos y frágiles; alimentos en polvo; fruta y verdura fresca o triturada.
Gracias a su transparencia y design se presentan agradablemente sobre las ménsulas de la cocina y garantizan óptima visibilidad de su contenido.

- Llenar los recipientes dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior y colocar la tapa sobre el recipiente.
- Conectar a través del tubo de conexión **(13)** la fijación de la tapa del recipiente a la toma de aire **(4)** de la máquina. (fig. N).
- Bloquear la tapa **(2)** con los pulsadores LOCK **(5)**; la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación.
- Quitar el tubo de la tapa del recipiente.
- Para abrir los recipientes, presionar el botón central **(14)** (fig. N).

7 Envasado en tarros de vidrio cerrados herméticamente con tapas metálicas (por ej. Leifheit)

La fijación grande de tapas se debe utilizar para el envasado en tarrios de vidrio de boca amplia cerrados herméticamente con tapas metálicas. Sin embargo la fijación para Tapas está disponible también en tamaño pequeño para tarros de vidrio de boca pequeña cerrados herméticamente con tapas metálicas.

- Llenar el tarro dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior del tarro.
- Conectar a través del tubo de conexión **(13)**, la Fijación para Tapas **(15)** a la toma de aire **(4)** de la máquina. Colocar la fijación para tapas directamente sobre el tarro equipado con su tapa **(16)** y presionar hacia abajo asegurándose de que la unión sea correcta (fig. O).
- Bloquear la tapa **(2)** con los pulsadores LOCK **(5)**; la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación. Comprobar que la fijación para tapas sea hermética apretándola con la mano.
- Quitar el tubo de la fijación para tapas. Extraer del tarro la fijación para tapas.
- Atornillar el cerquillo metálico **(17)** proporcionado junto con el tarro (fig. O).
- Para abrir un tarro de vidrio con tapa metálica cerrado al vacío, utilizar el Abretapas específico para tarros de vidrio (con la parte de las letras hacia arriba). Colocar el abretapas como en la figura P y presionar delicadamente hasta dejar salir el vacío. Quitar la tapa metálica. Este accesorio les permitirá volver a utilizar la tapa.

8 Envasado al vacío con Tapones para Botella

Los Tapones para Botella pueden ser utilizados para volver a tapar botellas de vino o bebidas sin gas parcialmente llenas. El tapón de botella permite hacer el vacío en la botella y así su contenido no se oxidará con tanta rapidez, manteniendo su calidad y sabor durante más tiempo.

- Conectar a través del Tubo de Conexión **(13)** el Tapón para Botella **(18)** a la toma de aire de la máquina **(4)** (fig. Q). Introducir el tapón de botella firmemente en la botella.
- Bloquear la tapa **(2)** con los pulsadores LOCK **(5)**; la máquina ejecutará el ciclo de envasado y se apagará automáticamente una vez terminada la operación.
- Quitar inmediatamente el tubo tanto del Tapón para Botella como de la máquina.
- Para abrir una botella sellada con el Tapón para Botella, tan sólo hay que retirar el tapón de la botella. Se oirá nuevamente el sonido del aire que entra en la botella.

9 Envasado con Fijación para Tapas en los recipientes Executive o en recipientes cerrados herméticamente con las Tapas Universales provistas de la precedente versión de manecilla

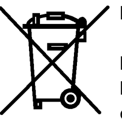
Para el uso de la Fijación para Tapas en los recipientes Executive o en recipientes cerrados herméticamente con las Tapas Universales provistas de la precedente versión de manecilla, consultar las instrucciones en el sitio internet www.flama.es

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

ATENCIÓN: Desconectar siempre el sistema de envasado antes de proceder a su limpieza.

- Lavarse cuidadosamente las manos antes de limpiar la máquina y los accesorios.
- Limpiar, tanto antes como después del uso, las superficies externas del sistema con una esponja humedecida con un lavavajillas suave (no utilizar productos abrasivos o disolventes). En caso de penetraciones accidentales de líquidos en la envoltura, no insertar el cable en la toma de corriente, no utilizar la unidad y acudir inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al revendedor.
- La máquina está provista de una parte inferior **(10)** completamente extraíble y lavable también en el anaquel superior del lavavajillas (fig. R). Antes de lavar la parte inferior, quitar tanto la junta hermética **(7)** (fig. S) como la junta de cierre **(8)** (fig. T). Limpiar las dos juntas con una esponja humedecida con un detergente suave para platos, dejándolas secar completamente antes de volver a colocarlas. Una vez terminado el limpiado y el secado, volver a colocar cuidadosamente las juntas en sus respectivos lugares. A continuación, reinstalar la parte inferior **(10)** en el respectivo acoplamiento en la tapa **(2)**.
- Lavar cuidadosamente los accesorios (recipientes, tapas, tarros, etc.) como si se tratara de cualquier otro objeto de la cocina, dejarlos secar completamente. Si los accesorios se lavan en el lavaplatos, colocarlos en el anaquel superior.

PROTECCIÓN DEL AMBIENTE



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.

El objetivo principal de la recogida separada de estos residuos, es reducir la cantidad de desechos, promover la reutilización, el reciclaje y otras formas de valorización, de manera que se reduzcan los efectos negativos en el medioambiente.

Cuando este aparato ya esté en desuso, no hay que desecharlo junto con el resto de residuos urbanos no indiferenciados.
El usuario es responsable de realizar su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para tal efecto.

La recogida de los equipos en desuso, se puede realizar también en los puntos de venta, con la compra de un equipo nuevo que sea equivalente o que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener más información sobre los locales de recogida, diríjase a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipos.

LOCALIZACIÓN DE AVERIAS

El Sistema de Envasado al Vacío no funciona

- Comprobar que el enchufe esté bien conectado. Verificar la toma de corriente eléctrica conectando otro aparato.
- El Sistema de Envasado al Vacío se para automáticamente si se sobrecalienta. Dejarla enfriar durante 15 minutos y volver a intentar ponerla en marcha.
- Verifiquen si el cable de alimentación o el enchufe están defectuosos. Si es así, no utilizar la máquina.

El Sistema de Envasado al Vacíono efectúa la primera soldadura en el trozo cortado del rollo

- Verifiquen que el trozo de rollo esté colocado correctamente tal como especificado en la sección: "Realizar las bolsas con los rollos".

El Sistema de Envasado al Vacío no realiza un vacío completo en las bolsas

- Para sellar correctamente el extremo abierto de la bolsa, éste debe encontrarse dentro del área de la Cámara de Vacío.
- Comprobar que la Barra de Soldadura, las Juntas de Retén y Herméticas se hallen libres de residuos. Limpiarlas si necesario y colocarlas en su lugar.
- La bolsa puede tener algún agujero.
  Para comprobarlo, sellar la bolsa con un poco de aire dentro, sumergirla en agua y apretar. La aparición de burbujas indica la presencia de una pérdida. Volver a cerrar herméticamente o utilizar otra bolsa.

El Sistema de Envasado al Vacío no cierra la bolsa herméticamente

- La barra de soldadura podría sobrecalentarse y fundir la bolsa, en este caso levantar la Tapa y dejar que la barra de soldadura se enfríe unos minutos.
- El Sistema de Envasado al Vacío ha sido construida de acuerdo con las normas de seguridad. En caso de sobrecalientamento se apaga automáticamente. Dejar enfriar la máquina durante 15 minutos y vuelvan a intentar.

La bolsa no mantiene el vacío después de haber sido sellada

- Pérdidas a lo largo de la parte sellada por arrugas, migas, grasa o líquidos. Abrir la bolsa, limpiar la parte superior del interior de la bolsa y sacar los cuerpos extraños de la Barra de Soldadura antes de volver a sellar.
- Comprobar que la bolsa no esté agujereada, cosa que

podría haber eliminado el vacío. Es aconsejable proteger los bordes puntiagudos del contenido de la bolsa con servilletas de papel.

El Sistema de Envasado al Vacío no hace el vacío en los recipientes

- Conectar a través del Tubo de Conexión la tapa del recipiente (o la Fijación para Tapas, si necesario) a la Toma de Aire de la máquina.
- Dejar el espacio necesario (como mínimo 3 cm) entre el contenido y la parte superior del tarro o recipiente.
- Si los líquidos fluyen en la fase de envasado al vacío, es preciso recordar que deben enfriarse previamente en el refrigerador y no a la temperatura ambiente.
- Comprobar que el borde del tarro o recipiente y la Tapa Universal no estén estropeados en la zona de cierre. Limpiar el borde y la tapa con un paño húmedo y volver a hacer el vacío.
- Comprobar que la junta de la tapa del recipiente o la de la Tapa Universal esté colocada correctamente en su lugar y que no esté dañada.

Los recipientes Executive o las tapas universales no mantienen el vacío

- Asegurarse de que la flecha del botón de la tapa del recipiente esté situada sobre "VACUUM" antes de efectuar el vacío en el recipiente y sobre "CLOSED" una vez que se ha llevado a cabo la operación de vacío.
- Comprobar que el O-ring colocado por debajo del botón de la tapa del recipiente o de la Tapa Universal esté en su sitio y colocado correctamente.

Los recipientes Family no mantienen el vacío

- Comprobar que la junta colocada por debajo del botón central **(14)** de la tapa del recipiente esté en su sitio y colocada correctamente.

LAS VANTAJAS DEL ENVASADO EN VACÍO

El envasado en vacío cambiará radicalmente el modo con el cual se comprarán y conservarán los alimentos.
Conservando en vacío (es decir sin aire), **la duración de los alimentos crece enormemente**, tanto conservando en despensa, en refrigerador como en congelador. El aire puede poner los alimentos pasados y rancios, puede hacerlos fermentar, secarlos o causarles quemaduras de congelador. El envasado en vacío **conserva por un período más largo la frescura y el sabor de los alimentos.**
Ahora existe la posibilidad de envasar los alimentos frescos comprados en el mercado y aquéllos de la huerta personal en porciones convenientes para uso futuro, incluso **en grandes cantidades**. Los alimentos adquiridos ya envasados en vacío, tales como quesos, embutidos y carnes, una vez abiertos, conservarán sabor y frescura intacta si son envasados nuevamente en vacío en las bolsas o en los recipientes. La carne, el pescado y las verduras pueden ser congelados **evitando las quemaduras de hielo** y conservarán frescura y calidad.
Alimentos tales como café, arroz, harina y fruta seca tendrán una duración mucho mayor sin son envasados en vacío. Los alimentos frescos o perecederos deberán ser en todo caso congelados o conservados en el refrigerador.
La calidad original de los alimentos debe ser la mejor posible, sea respecto de su frescura sea respecto de la higiene del ambiente en el momento en el cual se efectúa el envasado.
En efecto, no existe ninguna técnica de conservación que permita transformar un producto malo en uno bueno.
Manteniendo siempre al alcance de la mano el Sistema de Envasado y las bolsas y recipientes para el vacío se podrá constatar su facilidad de uso y todas las grandes posibilidades para salvaguardar la calidad de los alimentos que ofrece el sistema.
Consúltese la tabla **"Tiempos de conservación"**, en que se indica el efectivo aumento de duración de cada alimento manteniendo inalteradas sus originales características sensoriales, higiénicas y nutricionales.

TIEMPOS DE CONSERVACIÓN

	Período de conservación a presión atmosférica	Período de conservación con MAGIC VAC®
Alimentos refrigerados (5 ± 2 °C)		
Carnes rojas	3-4 días	**8-9 días**
Carnes blancas	2-3 días	**6-9 días**
Pescados enteros	1-3 días	**4-5 días**
Salvajina	2-3 días	**5-7 días**
Embutidos	7-15 días	**25-40 días**
Embutidos en rebanadas	4-6 días	**20-25 días**
Quesos blandos	5-7 días	**14-20 días**
Quesos duros y semiduros	15-20 días	**25-60 días**
Hortalizas	1-3 días	**7-10 días**
Fruta	5-7 días	**14-20 días**
Alimentos cocidos y refrigerados (5 ± 2 °C)		
Pasados y sopas vegetales	2-3 días	**8-10 días**
Pastas y arroces	2-3 días	**6-8 días**
Carnes cocidas y asadas	3-5 días	**10-15 días**
Dulces rellenos (cremas y fruta)	2-3 días	**6-8 días**
Aceite para freir	10-15 días	**25-40 días**
Alimentos congelados (-18 ± 2 °C)		
Carnes	4-6 meses	**15-20 meses**
Pescados	3-4 meses	**10-12 meses**
Vegetales	8-10 meses	**18-24 meses**
Alimentos a temperatura ambiente (25 ± 2 °C)		
Pan	1-2 días	**6-8 días**
Galletas envasadas	4-6 meses	**12 meses**
Pasta	5-6 meses	**12 meses**
Arroz	5-6 meses	**12 meses**
Harina	4-5 meses	**12 meses**
Fruta seca	3-4 meses	**12 meses**
Café molido	2-3 meses	**12 meses**
Té en polvo	5-6 meses	**12 meses**
Preparados liofilizados	1-2 meses	**12 meses**
Leche en polvo	1-2 meses	**12 meses**

Los anteriores son valores indicativos que, en todo caso, dependen de la integridad del envase y de las características cualitativas originales del alimento.

ATENCIÓN. Conservar los alimentos perecederos en el congelador o en el refrigerador. La operación de envasado en vacío aumenta la duración de los alimentos, pero no los transforma en "conserva", es decir, en un producto estable a temperatura ambiente.

QUÉ ES EL SISTEMA DE ENVASADO EN VACÍO

El deterioro de los alimentos es provocado por reacciones químicas que se verifican por exposición al aire, a la temperatura, a la humedad, a la acción de los enzimas, al desarrollo de microorganismos o a la contaminación de los insectos.
Mediante una reducción absoluta de la presión del aire en el interior del envase, el envasado en vacío provoca sustracción de oxígeno y eliminación de los compuestos volátiles. El oxígeno en el aire provoca el deterioro de los alimentos, ante todo mediante el proceso de oxidación, que produce la pérdida de los valores nutricionales, del sabor y de todas las cualidades del alimento mismo.
Además, el aire contribuye al desarrollo de la mayor parte de los microorganismos y determina las quemaduras producidas por el hielo en el alimento congelado. El envasado en vacío prolonga la conservación de muchos alimentos frescos, reduciendo su oxidación e impidiendo la proliferación microbiana (bacterias y hongos). De todas formas, muchos alimentos frescos contienen suficiente humedad como para favorecer el desarrollo de microorganismos que pueden producirse con poco aire e incluso sin él. Para evitar el deterioro de estos alimentos es esencial la conservación a baja temperatura. Los microorganismos, tales como hongos, fermentos y bacterias, están presentes en todas partes, pero pueden provocar problemas solamente bajo ciertas condiciones. Por ejemplo, los hongos no crecen en ambientes con bajo contenido de oxígeno o en ausencia de humedad. Por su parte, para desarrollarse, los fermentos necesitan humedad, azúcar y una temperatura moderada y pueden crecer en presencia o ausencia de aire. La refrigeración reduce el crecimiento de los fermentos y el congelamiento lo detiene por completo. Las bacterias pueden multiplicarse con o sin aire, según su naturaleza. El Clostridium botulinum es un tipo de bacteria muy peligrosa que puede desarrollarse en ambientes que no contienen ácidos, desprovistos de oxígeno y expuestos porlargos períodos a temperaturas superiores a 4 °C.
Por lo tanto los alimentos expuestos al ataque del Botulinum son aquellos de baja acidez (tales como carne, pollo, pescado, mariscos, aceitunas en salmuera, huevos, hongos y verduras) y alimentos de mediana acidez, tales como casi todas las hortalizas y muchas frutas (tomates maduros, cebollas, ají rojo, higos y pepinos).
Para impedir la contaminación de este patógeno, es indispensable operar aplicando las medidas de higiene y a fin de evitar una peligrosa proliferación en los alimentos conservados, éstos deben ser refrigerados en caso de conservación de breve período y/o congelados en caso de conservación de largo período. De todas formas, es necesario consumirlos inmediatamente después de haberlos calentado.
Atención: Un alimento que haya sido calentado dentro de la bolsa en vacío, deberá ser consumido de inmediato. Si se lo deja enfriar lentamente a temperatura ambiente en el envase sellado en vacío, puede dar lugar a multiplicación de algunos microorganismos patógenos en pocas horas, alcanzándose valores peligrosos para la salud.
Algunos enzimas presentes en los alimentos provocan cambios siempre más evidentes en el color, en la estructura y en el sabor, los que dependen del tiempo de conservación, de la temperatura y, especialmente, de la presencia de aire. Para detener la acción de los enzimas, las verduras deben ser cocidas por un breve período mediante el vapor o utilizando el horno de microondas. Los alimentos que contienen un alto nivel de acidez tales como la mayor parte de las frutas, no requieren cocción. La ausencia de aire que se obtiene con el sistema en vacío de todas formas reduce o impide la acción de estos enzimas. Las larvas de los insectos con frecuencia están presentes en muchos alimentos de bajo contenido de agua o secos y, sin el envasado en vacío o el congelamiento, podrían desarrollarse durante la conservación, contaminando el alimento. Es posible que algunos productos como la harina y los cereales contengan larvas, pero utilizando el envasado en vacío se impide que se transformen en insectos.

COMO CONSERVAR CON LAS BOLSAS

Envasado en vacío para el congelador
Ante todo, es de gran importancia utilizar alimento lo más fresco posible. El sistema permitirá mantener toda la frescura de los alimentos sólo si serán conservados correctamente. Algunos alimentos de consistencia blanda podrían sufrir daños al efectuarse el envasado en vacío del producto fresco. Para productos delicados tales como carne, pescado, frutas de bosque, pan, etc., es conveniente efectuar un precongelamiento. Durante las primeras veinticuatro horas no existe ningún riesgo de quemaduras de congelador y se podrá envasar en vacío en las bolsas los productos precongelados el día anterior y luego conservarlos en el congelador por largos períodos, a fin de mantener del mejor modo posible todas las características sensoriales y nutricionales del producto envasado. Cuando se trata de conservar en vacío sopas, estofados u otros alimentos líquidos, estos deberán ser precongelados en una cazuela o plato templado. Una vez que asumen consistencia sólida podrán ser envasados en vacío, sellados y colocados en el congelador.
Para conservar en vacío las verduras habrá que pelarlas, limpiarlas y luego calentarlas exponiéndolas brevemente en agua hervida o en el horno de microondas hasta que se calienten, manteniéndolas de todas formas crujientes. A continuación podrán ser envasadas en vacío en porciones adecuadas.
Si el alimento no es precongelado, dejar una altura suplementaria de cinco cm. extra de bolsa, para permitir la expansión debida al congelamiento. Para la carne y el pescado es conveniente poner el alimento sobre una servilleta de papel y envasarlo en vacío con la servilleta de papel dentro de la bolsa a fin de que absorba la humedad de los alimentos.
Para conservar alimentos como masas, crêpes y pequeñas hamburguesas, sobreponerlos colocando entre uno y otro papel para horno o película extensible lo que, sucesivamente, permitirá retirar parte de los alimentos, reenvasar el resto y reponerlo de inmediato en el congelador.

Envasado en vacío para el refrigerador
Para las familias que cuentan con poco tiempo, el alimento puede ser preparado con anticipación, envasado en vacío, conservado en el refrigerador y utilizado en diferentes ocasiones, ya listo para ser calentado cuando sea necesario.

Envasado en vacío para la despensa
También los alimentos que pueden conservarse a temperatura ambiente (como por ejemplo el café, la harina, la pasta, el azúcar, etc.) pueden obtener ventajas de un envasado en vacío. Si estos productos no serán utilizados durante algunos días, como sucede cuando se deja la casa por unos días o se deja la casa de las vacaciones, es conveniente proteger todos los alimentos con un envasado en vacío. Se mantendrán más frescos y se impedirá que la humedad del ambiente, los hongos o los insectos puedan deteriorarlos.

Descongelamiento de las bolsas
Para descongelar los alimentos en vacío, si se trata de carnes, pescados, frutas, vegetales u otros alimentos delicados, deben ser puestos en la repisa más baja del refrigerador, a fin de obtener un descongelamiento lento; en cambio, si se trata de pan o masas pueden dejarse a temperatura ambiente y, por último, si se trata de sopas u otros líquidos, se deberán sumergir en agua caliente las bolsas con el contenido, hasta alcanzar la temperatura adecuada. Cuando los alimentos se dejan a temperatura ambiente o se calientan a baño de María, se debe cortar una punta de la bolsa para permitir la salida del vapor. Una vez que el alimento ha sido descongelado, consumirlo inmediatamente. No recongelarlo.

Reenvasado de alimentos preenvasados
Muchos alimentos, tales como quesos y carnes, son vendidos preenvasados en bolsas industriales en vacío. Para mantener el sabor y la frescura de estos alimentos conviene reenvasarlos en las bolsas después de que la bolsa industrial ha sido abierta. **Los alimentos preenvasados deberán ser consumidos antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto y ser manejados con la máxima atención e higiene durante las operaciones de reenvasado.**

Sugerencias útiles...
- Para alimentos con puntas afiladas o con ángulo sobresalientes, como huesos o fideos, envolver los bordes con servilletas de papel a fin de evitar rupturas de la bolsa.
- Para artículos frágiles y delicados tales como fresas y galletas dulces y saladas es más adecuada la conservación en recipientes.
- Existe una variedad de productos no alimentarios que pueden ser envasados en vacío. Es posible conservar herramientas o instrumentos de camping tales como cerillas, botiquines y ropa limpia y seca. También es posible conservar el triángulo de emergencia tránsito.
  Es posible además conservar por más tiempo el tabaco de pipa, los objetos de plata, colecciones incontaminadas, etc

ESPAÑOL

COMO CONSERVAR EN LOS RECIPIENTES

Atención: No utilizar recipientes de plástico o vidrio que no sean adecuados, porque pueden sufrir implosión debido al vacío del sistema y provocar heridas.

Congelamiento en recipientes
Para congelar el alimento en recipientes de material plástico, utilizar sólo originales, en el caso de recipientes de vidrio, usar recipientes templados, adecuados para las temperaturas del congelador.

Envasado en vacío de los alimentos en recipientes
El envasado en vacío en recipientes es perfecto para los productos que son utilizados con frecuencia.
Alimentos secos tales como pasta, cereales, harina, azúcar, patatas fritas, bollos salados o galletas, además de alimentos para animales, mantendrán su estructura y un gusto fresco al máximo.
Ensaladas y verduras pueden ser lavadas para toda la semana y conservadas en un envase que se mantendrán crujientes y frescas.
Para absorber la humedad en exceso, doblar una servilleta de papel y colocarla en el fondo del envase.
Atención. Los líquidos deben ser enfriados antes de ser sometidos al vacío. En efecto, los líquidos calientes rebosan, saliendo del recipiente durante la operación de aplicación del vacío.
Alimentos en polvo o a granos pueden ser cubiertos con una servilleta de papel cortada antes de realizar el envasado en vacío. Esto evitará que los granos se introduzcan en los recorridos del vacío o se depositen en la selladura del tapón para el vacío.
El aceite usado una vez para la fritura puede ser filtrado, enfriado, cerrado en un envase en vacío y conservado en refrigerador.
De esta forma se podrá reutilizar al menos una vez más el aceite que ha sido conservado sin aire y en frío, manteniendo casi intactas sus características.
Los artículos de despensa como harina, arroz y preparados para tortas y buñuelos, permanecerán frescos por un período más largo si son envasados en vacío.
Nueces y condimentos mantienen su sabor y permanecen protegidos contra la rancidez.

Escabeche en los envases
Para poner en escabeche carne, pollo o pescado, se deberá perforar la superficie de los alimentos y colocarlos en un envase, cubiertos con el escabeche elegido.
Sellar en vacío el envase y colocar en refrigerador por lo menos durante veinte minutos.
¡El alimento quedará escabechado como si hubiera sido dejado en el condimento durante toda la noche!

Consejos para la conservación en recipiente
Para la conservación de los alimentos utilizar cubiertas que

hayan controladas y que no presenten defectos.

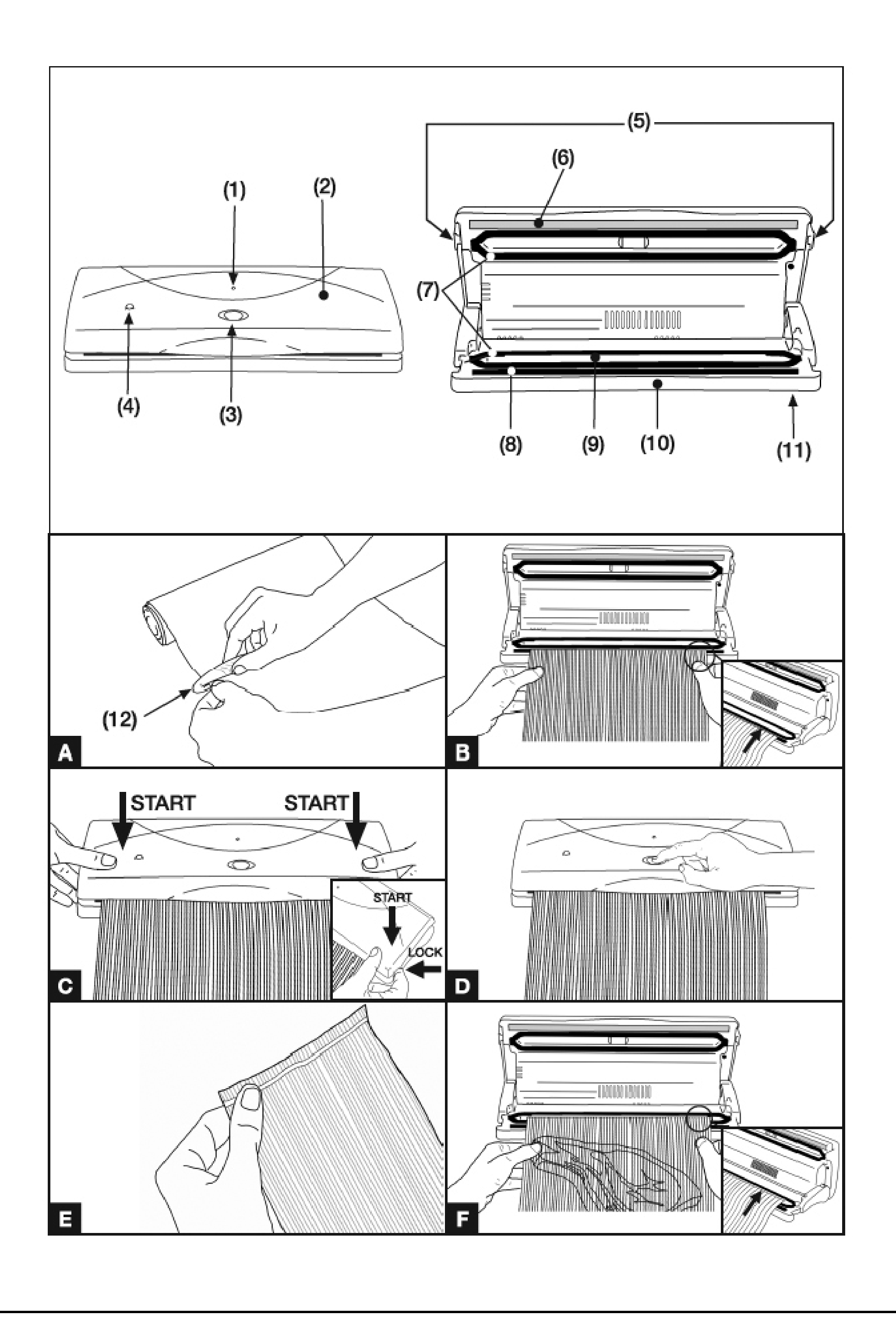
Para realizar y mantener un adecuado grado de vacío es necesario que las juntas herméticas de las cubiertas se encuentren en perfecto estado; un buen mantenimiento de las cubiertas se obtiene sumergiéndolas en agua hirviente durante tres minutos y frotando luego con una gota de aceite la junta seca.

Esta operación devolverá la elasticidad necesaria a las juntas de las cubiertas.

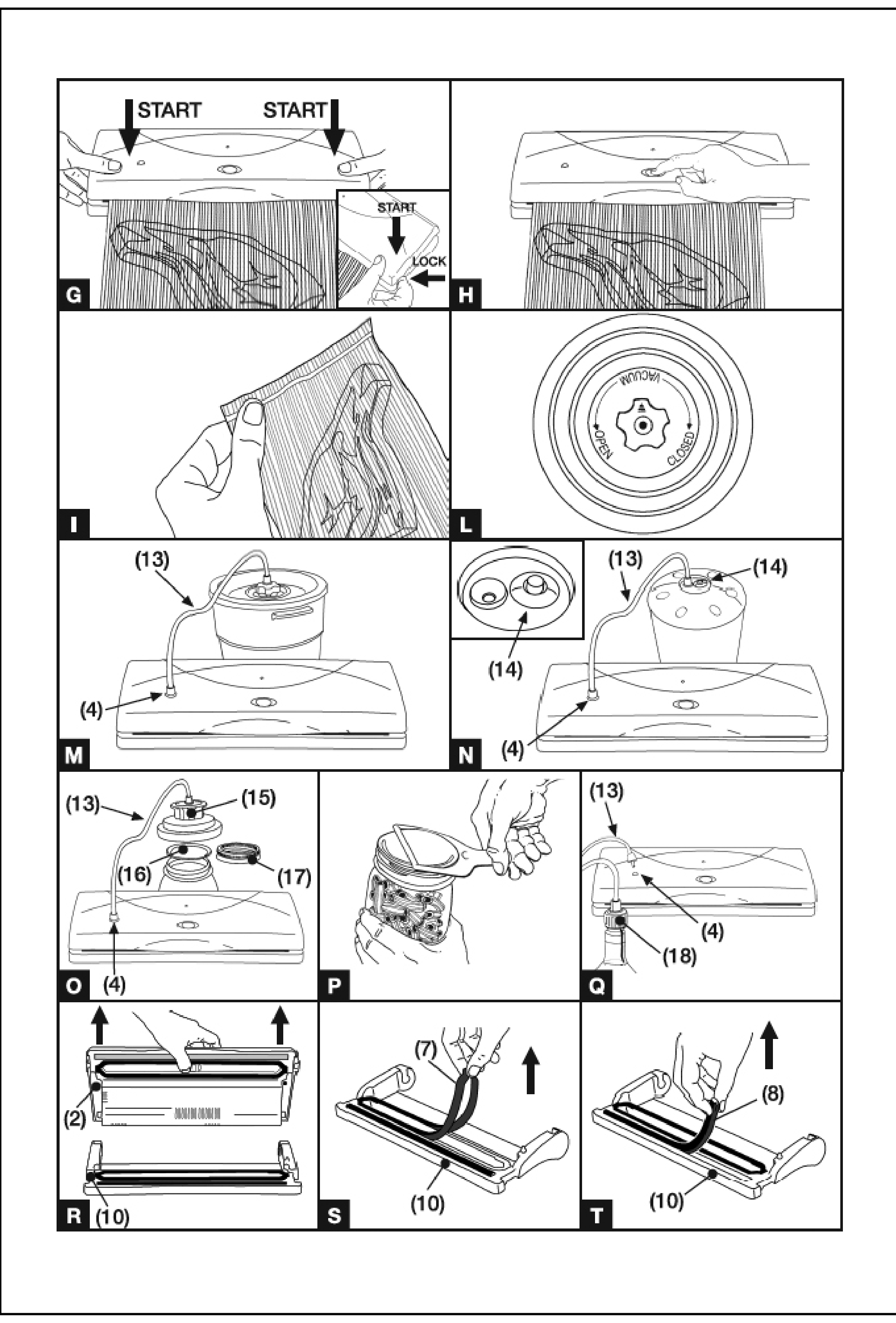
LAS COSAS QUE SE DEBEN RECORDAR

Con el objeto de alcanzar un óptimo nivel de seguridad en la conservación de los alimentos es indispensable aplicar algunas reglas:

- Lavarse las manos con máxima atención y efectuar la limpieza de todos los instrumentos y superficies que se utilizarán para cortar y envasar los alimentos en vacío.
- Es conveniente utilizar guantes para manipular los alimentos.
- Una vez envasado el alimento perecedero, ponerlo en el refrigerador o congelarlo inmediatamente, manteniendo constante la temperatura de refrigeración o de congelamiento. No someter el alimento por largo período a temperatura ambiente.
- Situar de manera ordenada en el refrigerador o congelador los recipientes de los alimentos envasados en vacío, a fin de obtener que los mismos alcancen rápidamente bajas temperaturas.
- Luego de la apertura de alimentos en lata o envasados en vacío a nivel industrial, los mismos pueden ser reenvasados en vacío. Después de la apertura de la lata, aplicar las instrucciones para refrigerar los alimentos una vez envasados en vacío.
- En todo caso, los alimentos preenvasados deben ser consumidos antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto.
- El alimento perecedero, una vez calentado o descongelado, debe ser consumido. No ingerir alimentos perecederos si han permanecido por muchas horas a temperatura ambiente, particularmente si han sido preparados con una salsa densa, en un envase en vacío o en otros ambientes con bajo contenido de oxígeno.
- No descongelar el alimento con agua caliente o con otras fuentes de calor, excepto si se trata de líquidos (sopas, zumos, etc.)
- El envasado en vacío aumentará la duración de los alimentos secados. El alimento que posee un alto contenido de materia grasa desarrolla rancidez debido al oxígeno y al calor. El envasado en vacío aumenta la duración de alimentos tales como nueces, nueces de coco y cereales. Se deben conservar en un lugar fresco y obscuro.
- El envasado en vacío no aumentará la duración de fruta y verdura tales como bananas, manzanas, patatas, y algunas verduras, a menos de quitarles la cáscara antes de efectuar el envasado en vacío.
- Alimentos blandos y de estructura delicada (tales como pescados, frutas de bosque, etc.) deben ser precongelados durante una noche, antes de envasarlos en vacío y colocarlos definitivamente en el congelador.
- Verduras como bróculis, coliflor y repollo emiten gas cuando son envasadas frescas en vacío para la refrigeración.
  Para efectuar el envasado en vacío de estos alimentos, deberán ser hervidos y luego congelados.
- Para una correcta y segura conservación en vacío utilizar únicamente bolsas, recipientes y accesorios originales.



ENGLISH


START
START
START
LOCK
G
H
I
VACUUM
OPEN
CLOSED
L
(13)
(4)
M
(13)
(14)
(14)
(4)
N
(13)
(15)
(16)
(17)
(4)
O
P
(13)
(4)
(18)
Q
(2)
(10)
R
(7)
(10)
S
(8)
(10)
T
ENGLISH

PATENTED

THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR THE HOME

We compliment you on your purchase and thank you for your confidence in us. You are advised to carefully read these directions, which will enable you to use the Vacuum Packing System properly and obtain optimal results in terms of food preservation. Furthermore, we suggest you keep these instructions handy for further reference.

TABLE OF CONTENTS

SECTION 1

SECTION 2

APPLIENCE NAMES AND FUNCTIONS

SEE ILLUSTRATIONS

(1) ON/SEAL indicator light - While the appliance is in the vacuum-forming phase the light will be steadily lit; it will then flash during the final sealing phase. When it goes off you can open the machine.

(2) Lid - Opening the lid into the fixed raised position allows you to position the bags before starting the vacuum packing process.

(3) Lid manual valve - Press it to stop the vacuum packing cycle at any time or to open the lid at the end of the cycle.

(4) Hose air inlet - To connect the hose to jars, containers, universal caps, bottle caps etc.

(5) LOCK buttons - In the locked position they secure the lid in place while the vacuum packing cycle is under way in bags, jars and containers; they release automatically.

(6) Sealing bar - Protected heating element that seals the bag and prevents it from sticking to the bar.
See illustrations on page 1.

(7) Airtight gaskets - They guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber, thus allowing air to be removed from bags and containers.

(8) Sealing gasket - It presses the bag against the sealing bar.

(9) Vacuum chamber - The open end of the bag is positioned inside the chamber, air is draw from the bag and any excess liquid is collected on the bottom.

(10) Lower part - Entirely removable and washable also in dishwasher for maximum hygiene.

(11) Non-slip feet - They prevent the appliance from slipping during use.

ENGLISH

SAFETY PRECAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the appliance, and keep them handy for future reference.

- Inappropriate use of the appliance will render the Guarantee null and void.
- Check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the characteristics plate of the appliance.
  Any error whatsoever in its connection will render the Guarantee null and void.
- This appliance was designed for exclusive domestic and inside the home.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The appliance is not designed for continuous operation.
  Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes.
- In extreme ambient conditions, an intensive use of the appliance may trigger the automatic thermal protection devices.
  In such a case allow the appliance to cool down sufficiently to enable resetting of the protection devices.
- As with any appliance whatsoever, never allow children to use the appliance unsupervised.
- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Do not use the appliance on or in proximity to hot surfaces.
- The casing of this unit is not protected again the penetration of liquids.
- Do not draw liquids into the vacuum chamber. Should this happen, immediately dry the vacuum chamber.
- Do not immerse the appliance in water and do not use it if the cord or plug are wet; should they get wet during use, immediately pull out the plug wearing dry rubber gloves.
- Do not remove or touch the appliance under water until you have pulled out the plug.

- Do not use the appliance after its removal from water (take it immediately to an authorised service centre or your dealer).
- To avoid burns, do not touch the sealing bar while using the appliance.
- Before using the appliance for the first time, and periodically throughout its life, check the power supply cord for any damage; if you detect any damage, do not plug it in. Take the appliance immediately to an authorised service centre or your dealer.
- Disconnect the appliance from the electricity supply after each use and whenever cleaning. Allow it to cool before carrying out any cleaning or storage operation.
- Do not use the appliance if it is working incorrectly or if it is damaged in any way. Any intervention besides cleaning must be carried out at a Flama Authorised Service Personnel.
- Do not use the appliance if either the electrical cable or the plug is damaged. Send them in for immediate substitution at a Flama Authorised Service Personnel.
- This product is in compliance with the requirements of Directives 2006/95/EC (Low Voltage Directive), and 2004/108/EC (Electromagnetic Compatibility Directive).

OPERATING INSTRUCTIONS

Warning: Do not store the machine with the **LOCK** buttons engaged

Before use, always thoroughly clean your appliance and any accessories coming in contact with food (containers, caps, jars etc.) as directed in the "INSTRUCTIONS FOR CLEANING"

1 Positioning the appliance

Position the appliance in a dry place on a level surface, making sure that the work area in front of the appliance itself is clear of obstacles and there is enough room to accommodate the bags with the food to be packed. Plug the power cord into a power socket corresponding to the voltage of the appliance (see technical details).

2 Tips on using bags

The bags are available in two widths: 20 and 30 cm. Choose the bag size suited for the food you intend to preserve. Check that the bag you are going to use is at least 8 cm longer than the food to be packaged, taking into account an additional 2 cm for each time the bag will be subsequently reused.
Note: If you are using pre-cut bags, go directly to step 4 below.

3 Making bags from rolls

- Unroll a bag of suitable length and cut it using the Cutter **(12)** as shown in Fig. A, moving it from rim to rim. Now you can seal an open side of the cut bag as follows:
- Lift the lid **(2)** and turn it in the open position.
- Seal either of the two open ends of the bag by positioning it on the sealing gasket **(8)** with the smooth side facing down (fig. B).

Warning: be careful not to let the bag hang over into the vacuum chamber (9) or on the sealing gasket (7).

- Close the lid **(2)** and push down on the front corners of the lid with your thumbs, then push the LOCK buttons **(5)** into the locked position (fig. C). The appliance will automatically carry out the complete vacuum packing cycle. Wait until the ON/SEAL light goes off **(1)**.
- Press down on the rounded recessed area of the manual valve **(3)** to release the lid (fig. D).
- Lift the appliance lid putting the fingers under the central projecting part and remove the bag.
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag (fig. E).

4 Vacuum packing with bags cut from a roll or pre-cut bags

- Lift the lid **(2)** and turn it in the open position.
- Place food in the bag without creasing it excessively or stretching surfaces. Eliminate any liquids or food residues from the area inside the bag that will be sealed.
- Place the bag and its contents in front of the appliance and place the open end inside the vacuum chamber **(9)** with the smooth side facing down (fig. F).
- Close the lid **(2)** and push down on the front corners of the lid with your thumbs, then push the LOCK buttons **(5)** into the locked position (fig. G). The appliance will automatically carry out the complete vacuum packing cycle. Wait until the ON/SEAL light goes off **(1)**.
- Press down on the rounded recessed area of the manual valve **(3)** to release the lid (fig. H).
- Lift the appliance lid putting the fingers under the central projecting part and remove the bag.
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag. (fig. I)
- You can interrupt a packaging cycle already in progress at any time by means of the manual valve **(3)**, keeping it pressed until the machine turns off.

5 Vacuum packing in Executive containers or in containers sealed with Universal Caps with new knob

Executive containers and Universal Caps with star-shaped knob (see fig. L) make vacuum packing easier, because the connection hose can be directly introduced into the knob central hole (see fig. M).
Universal Caps, available in two diameters (100 mm and 125 mm), are to be used on jars for preserving food and bowls and receptacles made of tempered glass. The Universal Caps work just like the Caps for Executive containers.
WARNING: When using Universal Caps do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of the appliance and cause injury.

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim. Place the lid on the container and turn the knob to the "VACUUM" position (fig. L).
- Connect the container lid knob to the appliance air inlet **(4)** by means of the connection hose **(13)** (fig. M).
- Lock the lid **(2)** by pushing the LOCK buttons **(5)**; the machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
- Remove the hose from the container lid knob.
- Turn the knob to the "CLOSED" position.
- To open the containers turn the knob to the "OPEN" position, you should hear a hissing of air as it enters the container. This sound guarantees that the contents have been packed in a vacuum.

6 Vacuum packing in Family containers

Multipurpose containers ideal for storage of frequently used products such as dry and fragile foods; powder foodstuffs; fresh, pureed or strained fruit and vegetables.

Their transparency and design makes them attractive to display on kitchen shelves while ensuring that their contents are clearly visible.

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim and position the cap on the container.
- Connect the container lid to the air inlet **(4)** of the appliance (fig. N) by means of the connection hose **(13)**.
- Lock the lid **(2)** by pushing the LOCK buttons **(5)**; the machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
- Remove the hose from the container lid.
- Press the central button **(14)** to open the containers (fig. N).

7 Vacuum packing in glass jars sealed with metal caps (Leifheit type)

Use the large-sized cap attachment to pack foods in large-mouthed glass jars with a metal cap. A small-sized cap attachment is also available for narrow-mouthed jars sealed with metal caps.

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim.
- Connect the cap attachment **(15)** to the air inlet **(4)** of the appliance by means of the connection hose **(13)**.
  Place the cap attachment directly on the jar with the metal cap only **(16)** and press down, making sure it fits correctly. (fig. O)
- Lock the lid **(2)** by pushing the LOCK buttons **(5)**; the machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion. Make sure that the cap attachment holds firmly by keeping it pressed with your hand.
- Disconnect the hose from the cap attachment. Remove the cap attachment from the jar.
- Apply the ring **(17)** supplied with the jar and screw it down all the way (fig. O).
- To open a glass jar vacuum-sealed with a metal cap, use the cap opener provided (the side with writing should be turned up). Position the cap opener as shown in figure P and gently pry open the cap until the vacuum is released. Remove the metal cap. This accessory allows you to reuse the cap.

8 Vacuum packing with bottle caps

The Bottle Cap may be used to seal partly filled bottles of wine or non-fizzy beverages. Using the Bottle Cap will allow you to create a vacuum inside the bottle so as to slow down oxidisation and preserve the freshness and flavour of its contents for a longer time.

- By means of the connection hose **(13)** connect the air inlet **(4)** of the appliance to the Bottle Cap **(18)** (fig. Q). Press the Cap firmly into the bottle.
- Lock the lid **(2)** by pushing the LOCK buttons **(5)**; the machine will carry out a vacuum packing cycle and turn off automatically on its completion.
- Disconnect the hose from both the Bottle Cap and the appliance immediately.
- To open a bottle sealed with the Bottle Cap, simply pull the cap out of the bottle. You will hear the air rushing into the bottle.

9 Vacuum packing with the cap attachment in Executive containers or in containers sealed with Universal Caps with the previous model of knob

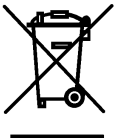
To use the Cap Attachment in Executive containers or in containers sealed with Universal Caps with the previous model of knob, read the instructions supplied in our web page www.flama.pt

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

IMPORTANT: Always unplug the appliance before cleaning the System.

- Carefully wash your hands before proceeding to clean the appliance and its accessories.
- Both before and after use, clean the exposed surfaces of the System using a sponge moistened with a mild, non-abrasive dishwashing detergent. If any liquids accidentally get inside the appliance, do not connect it to the mains electricity supply and do not use it; contact your nearest dealer or authorised service centre.
- The appliance is provided with a lower part **(10)** which is entirely removable and washable also on the dish-washer top rack (fig. R). Before washing the lower part, remove both gasket **(7)** (fig. S) and sealing gasket **(8)** (fig. T). Clean both gaskets using a sponge moistened with a mild washing up liquid and leave them to completely dry before positioning them again.
  Once cleaning and drying are over, carefully fit both gaskets back in their places. Then reinsert the lower part **(10)** in the port provided on the lid **(2)**.
- Thoroughly wash the accessories (containers, caps, jars, etc.) like you would wash any kitchen utensils, allowing them to dry completely. If you wash the accessories in a dishwasher, be sure to place them on the top rack.

ENVIRONMENT PROTECTION



This symbol indicates the separate reclamation of electronic and electric equipment.

The main purpose of the separate reclamation of these residues is to reduce the amount of residues to eliminate, to promote the reusage, the recycling and other forms of valuation, in order to reduce its negative effect on the environment.

When this device is no longer it should not be discarded along with other non differentiated urban residues. The user is responsible for its gratuitous delivery at the existing reclamation installations created for this purpose.

The collection of equipment no longer in use may also be performed by at the point of sale, while purchasing a new equivalent equipment with the same functions.

To get more detailed information on reclamation venues you should consult your City Council or a point of sale of these equipments.

TROUBLESHOOTING

The Vacuum Packing System does not work

- Make sure the Vacuum Packing System has been plugged in properly. Check the electric socket by plugging another appliance into it.
- The Vacuum Packing System will stop automatically if overheated.
  Allow it to cool down for 15 minutes and try again.
- Check for faults in the power cord or the plug.
  Should you detect a fault, do not use the appliance.

The Vacuum Packing System fails to apply the first seal on the bag cut from the roll

- Make sure the bag cut from the roll is properly positioned as described in the paragraph: "**Making bags from rolls**"

The Vacuum Packing System does not create a complete vacuum in the bags

- To seal the bag properly, you must make sure that the open end remains completely inside the Vacuum Chamber.
- Make sure that the Sealing Bar, the Sealing Gaskets and Airtight Gaskets are free of impurities. After cleaning them, put them properly back in place.
- The Vacuum Packing System bag might have a hole in it. To check it, seal the bag with air on the inside. Dip the bag in water and apply pressure. The appearance of bubbles means that there is a leak.
  Reseal or use another bag.

The Vacuum Packing System does not seal the bag properly

- If the Sealing Bar overheats and melts the bag, you may have to raise the Lid and allow the Sealing Bar to cool down for a few minutes.
- The Vacuum Packing System is built in conformity with current safety standards. Overheating will cause it to turn off automatically. Allow the appliance to cool down for 15 minutes and try again.

The Vacuum Packing System bag does not maintain a vacuum after being sealed

- Leaks along the seam may be caused by creases, crumbs, grease or liquids. Reopen the bag, clean the upper inside part of the bag and remove any foreign material from the Sealing Bar before resealing it.
- Check that the bag has no holes in it which have caused air to leak in. Use paper napkins to protect any sharp edges on the contents of the bag.

The Vacuum Packing System does not create a vacuum in the containers

- By means of the Connection Hose, connect the container lid (or the Cap Attachment if necessary) to the Air Inlet of the appliance.
- Leave enough room (at least 3 cm) between the contents and the top of the jar or container.
- If liquids come out during the vacuum-packing process, remember that they must first be chilled in a refrigerator, not left at room temperature.
- Check that the rim of the jar or container and the universal lid are not damaged in the sealing area.
  Wipe the rim and cap clean with a cloth moistened with lukewarm water and repeat the vacuum- packing process.
- Make sure that the gasket of the container cap or the universal cap is set properly in place and is not damaged.

Executive containers or Universal Caps do not maintain a vacuum

- Make sure that the arrow on the knob of the container cap is positioned on "VACUUM" before creating a vacuum in the container and it is positioned on "CLOSED" after a vacuum is formed.
- Make sure that the O-ring beneath the knob of the container cap or the universal cap is set properly in place.

Family containers do not maintain a vacuum

- Make sure that the gasket beneath the central button **(14)** of the container cap is set properly in place and is not damaged.

THE ADVANTAGES OF VACUUM PACKING

Vacuum packing will revolutionise the way in which you buy and keep food. By keeping food under vacuum (i.e. without air), **the shelf-life of foods is greatly extended**, whether it is kept in the larder, fridge or freezer. Air can make food rancid and stale, it can cause it to ferment, dry out, and it may even cause freezer burns. Vacuum packing **keeps your food fresher and more flavourful for longer.**

Now you can pack fresh food bought from the market, or food picked from your vegetable garden, in handy portions for future use, even in large quantities. Food bought already vacuum-packed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, **without problems of moisture and mould**, if it is vacuum-packed after use in bags and containers. Meat, fish and vegetables can be frozen **without the risk of frost burns** and will keep their freshness and quality. Foodstuffs like coffee, rice, flour and nuts will last much longer if they are vacuum packed. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.

The original quality of the food must be of the very highest order, in terms of freshness and environmental hygiene, when you decide to vacuum pack it.

There are in fact no preservation methods which will transform a poor product into a good one.

Always keep your bags and containers handy and you will quickly appreciate the many advantages and ease of use that offers when it comes to preserving the quality of food.

Consult the **"Food preservation times"** chart to see how vacuum packing can extend the life of any food without in any way altering or impairing its taste, smell, appearance, hygiene and nutritional value.

	Preservation times at atmospheric pressure	Preservation times with MAGIC VAC®
Refrigerated foods (5 ± 2 °C)		
Red meat	3-4 days	**8-9 days**
White meat	2-3 days	**6-9 days**
Whole fish	1-3 days	**4-5 days**
Game	2-3 days	**5-7 days**
Cooked pork products	7-15 days	**25-40 days**
Sliced pork meats	4-6 days	**20-25 days**
Soft cheese	5-7 days	**14-20 days**
Hard and semi-hard cheese	15-20 days	**25-60 days**
Vegetables	1-3 days	**7-10 days**
Fruit	5-7 days	**14-20 days**
Cooked and refrigerated foods (5 ± 2 °C)		
Purees and vegetable soups	2-3 days	**8-10 days**
Pasta and risotto	2-3 days	**6-8 days**
Boiled and roast meats	3-5 days	**10-15 days**
Desserts with fillings (cream and fruit)	2-3 days	**6-8 days**
Frying oil	10-15 days	**25-40 days**
Frozen foods (-18 ± 2 °C)		
Meat	4-6 months	**15-20 months**
Fish	3-4 months	**10-12 months**
Vegetables	8-10 months	**18-24 months**
Food at ambient temperature (25 ± 2 °C)		
Bread	1-2 days	**6-8 days**
Packed biscuits	4-6 months	**12 months**
Pasta	5-6 months	**12 months**
Rice	5-6 months	**12 months**
Flour	4-5 months	**12 months**
Dry fruit	3-4 months	**12 months**
Ground coffee	2-3 months	**12 months**
Powder tea	5-6 months	**12 months**
Freeze-dried products	1-2 months	**12 months**
Powdered milk	1-2 months	**12 months**

These are indicative values that in any case depend on the integrity of the package and the original quality of the food.
IMPORTANT: Keep perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a "preserve", i.e. a stable product at ambient temperature.

ABOUT VACUUM PACKING

The deterioration of food is caused by chemical reactions that occur in food which is exposed to the air, temperature, moisture, the action of enzymes, the growth of micro-organisms or contamination by insects.
Vacuum packing reduces the absolute pressure of the air inside the package or container, by removing the oxygen and eliminating volatile compounds. The oxygen in the air causes food to deteriorate, firstly through a process of oxidation, causing the loss of nutritional values, flavour and all the food's qualities. Air also promotes the growth of most micro-organisms and causes the frost burns which occur on frozen food.
Vacuum packing extends the shelf life of many fresh foods, by reducing oxidation and preventing the proliferation of microbes (bacteria and mould). However, many fresh foods contain sufficient moisture to encourage the growth of micro-organisms that can grow with or without air. To prevent the deterioration of such foods, they must be preserved at low temperatures.
Micro-organisms like mould, yeast and bacteria are present everywhere, but they can cause problems only in certain conditions.
For example, mould will not grow in environments with a low oxygen content, or in the absence of moisture or humidity. To grow, yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature, but it can grow in the presence or absence of air. Refrigeration slows the growth of yeast and freezing blocks it completely. Bacteria can multiply with or without air, depending on their type.
Clostridium Botulinum is a very dangerous type of bacteria which can develop in environments which do not contain acids, are without oxygen and are exposed to temperatures in excess of 4°C for long periods of time.
Foodstuffs vulnerable to attack by Clostridium Botulinum are those with low acidity (like red meat, poultry, fish, seafood, olives in brine, eggs, mushrooms and vegetables) and medium acidity foods like virtually all vegetables and many fruits (ripe tomatoes, onions, red pepper, figs and cucumbers). To prevent contamination by this bacterium, it is essential to observe the basic rules of hygiene and, to prevent its harmful proliferation in preserved foods, they must be refrigerated for short periods and/or frozen for long-life preservation. However, such foods must be eaten immediately after heating.
Important: you must consume immediately any food which has been heated while still sealed in bags. Leaving the food to cool slowly at room temperature in the sealed vacuum bag may cause several harmful micro-organisms to multiply, in just a few hours, to values that are health-threatening.
Several enzymes found in foods cause increasingly noticeable changes in colour, structure and flavour; such changes depend on the preservation time, temperature and, above all, the presence of air. To halt the action of enzymes, vegetables must be blanched briefly using steam or a microwave oven. Food which contains a high percentage of acidity, like most fruits, do not require blanching. The absence of air created by the vacuum will in any case slow down or prevent the action of these enzymes.
Insect larvae are frequently found in many low water content or dried foods which have not been vacuum packed or frozen, and they can develop during preservation and thus contaminate the food. Some products like flour and grain might contain larvae, but using vacuum packing will stop them developing into insects.

ENGLISH

HOW TO PRESERVE FOOD IN BAGS

Vacuum packing for the freezer
First of all, use the freshest possible food. The system will allow you to retain all the freshness of the food only if it is properly preserved.
Some foods have a soft consistency which could be damaged by vacuum packing the product when fresh. To prepare delicate foods like meat, fish, berries, bread, etc., it is advisable to pre-freeze them first. In the first twenty-four hours there is no risk of freezer burns, so you can vacuum pack the products frozen the previous day in bags, and then keep them in the freezer for long periods so as to preserve all the nutritional values and flavour of the product you have packed.
When vacuum packing soups, stews or other liquid food, pre-freeze it in a pan or high-strength dish. When the food becomes solid, vacuum pack it, add a label and replace in your freezer.
To vacuum pack vegetables, peel them and then blanche them briefly in boiling water or a microwave oven until they are warm but still firm. Then vacuum pack them in convenient portions.
If the food is not pre-frozen, leave an extra 5 cm in the length of the bag to allow for expansion due to freezing.
With regard to meat and fish, it is advisable to place the food on a paper towel and vacuum pack it with the towel in the bag. This will absorb any moisture in the food.
To preserve food like focaccia, crêpes and small hamburgers, stack them on top of each other, placing greaseproof paper or film between each piece. This will make it easier to remove some of the food, repackage the rest and replace it immediately in the freezer.

Vacuum packing for the fridge
For busy households, food can be prepared in advance, then vacuum packed and kept in the fridge for use at different times, ready to be heated as and when necessary.

Vacuum packing for the larder
Even foods that can keep at room temperature (like, for example, coffee, flour, pasta, sugar, etc.) can benefit from vacuum packing. If these products are to remain unused for several days, such as when you go away on holiday, it is advisable to protect all foods by vacuum packing.
They will keep better and moisture, mould and insects will not attack and ruin them.

Defrosting bags
To defrost vacuum packed food such as meat, fish, fruit, vegetables or other delicate foodstuffs, place it on the lowest shelf in the fridge to defrost slowly; bread and focaccia should be left at room temperature, while soups or other liquid foods should be immersed in hot water still in the vacuum bags until they reach the right temperature.
When you leave food at room temperature or heat it in a bain-marie, make sure you cut one corner of the bag to let the steam escape.
When the food has been defrosted, it must be consumed immediately.
Do not re-freeze it.

Repackaging pre-packed food
Many foodstuffs, like cheese and meat, are sold prepacked in factory-prepared vacuum bags.
To retain the flavour and freshness of these foods, repackage them in bags after the factory package has been opened.
Pre-packed foods must always be consumed by the useby date shown on the original package. They must also be handled with the greatest care and hygiene when repackaging.

Useful tips...
- For food with tapered ends or sharp edges, like bones and spaghetti, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
- Fragile and delicate foodstuffs like strawberries, crackers or biscuits should be preserved in containers.
- There are many non-food products which can be vacuum packed, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. You can even preserve the emergency triangle in the car.
  Silverware and collections can also be vacuum packed to protect the items against oxidation, etc.

HOW TO PRESERVE FOOD IN CONTAINERS

Warning: Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of Vacuum Packaging System and cause injury.

Freezing in containers
To freeze food in plastic containers use only original containers or, in the case of glass receptacles, used tempered glass suitable for freezer temperatures.

Vacuum packing food in containers
Vacuum packing in containers is ideal for products that you use frequently. Dried foodstuffs like pasta, rice, flour, sugar, crisps, savouries or biscuits, and pet food, will maintain all their shape and freshness.
Salad foods and vegetables can be cleaned for the whole week and kept in a container. They will remain firm and fresh. To absorb excess moisture, fold a paper towel and place it on the bottom of the container.
Warning: Liquids must be cooled before vacuum packing. Hot liquids will expand and leak from the container during depressurising.
Food in powder or granule form can be covered with a paper towel before vacuum packing. This will prevent the powder or granules from getting into the vacuum paths or being deposited in the Vacuum Cap seal.
Oil used once for frying can be filtered, cooled, vacuum sealed in a container and kept in the fridge.
This will enable you to use the oil again at least once, since it has been preserved in an airless and cold environment, thereby retaining its characteristics.
Larder items like flour, rice and cake mixes stay fresh for longer if they are vacuum packed. Nuts and condiments retain their flavour and will not become rancid.

Marinating food in containers
To marinade meat, poultry or fish, pierce the surface of the food and place it in a container, covered with the marinade of your choice. Vacuum seal the container and cool in the fridge for at least 20 minutes. The food will be as tasty as if it had been left to marinade overnight!

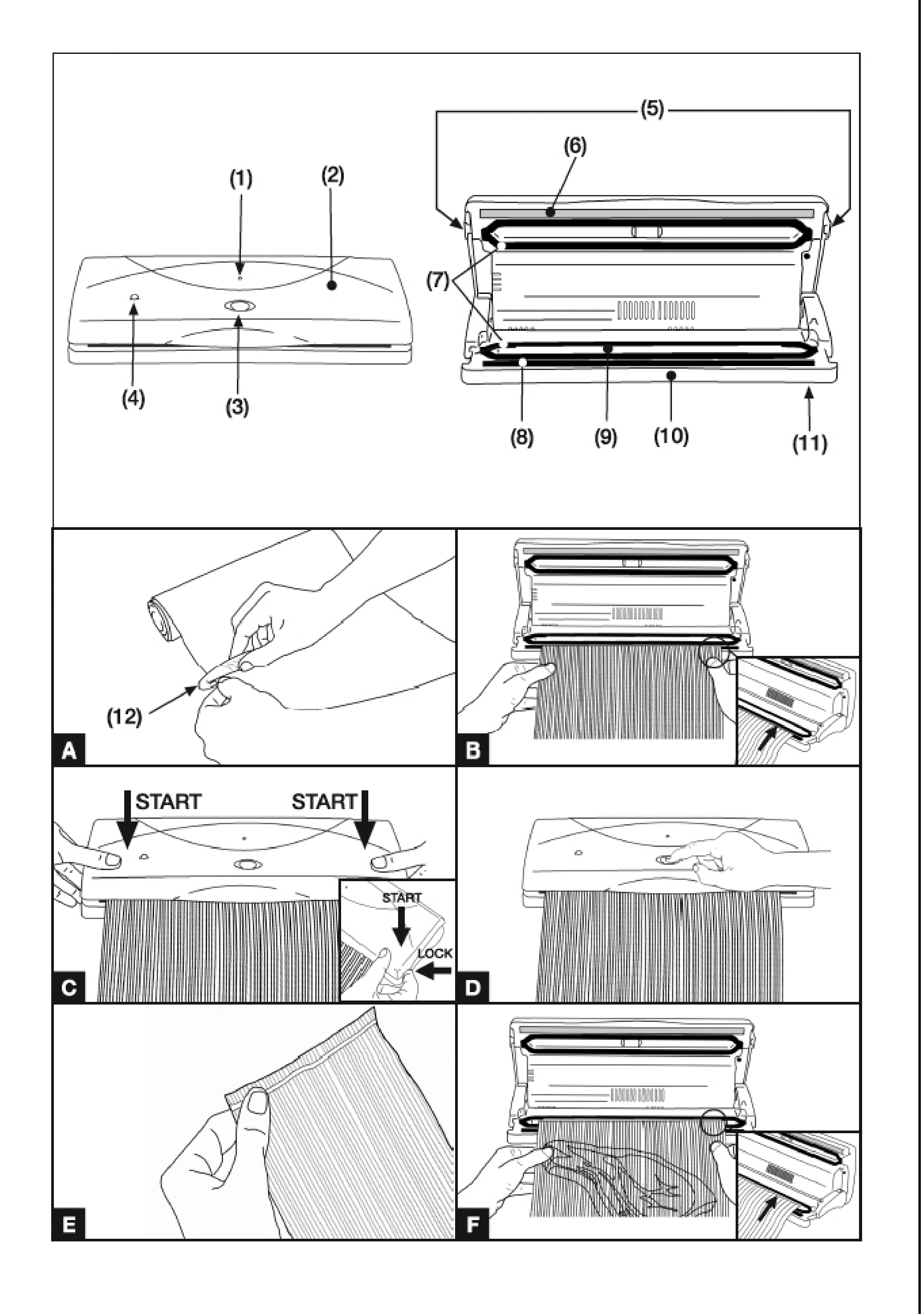
Tips for preserving food in jars
To preserve food in jars, use lids which have been checked and are free from defects. To create and maintain a good vacuum, the seals of the lids must be in perfect condition. To keep the lids in good condition, immerse them in boiling water for three minutes and then rub the dry seal with a drop of oil. This will restore the necessary elasticity to the seals of the lids.

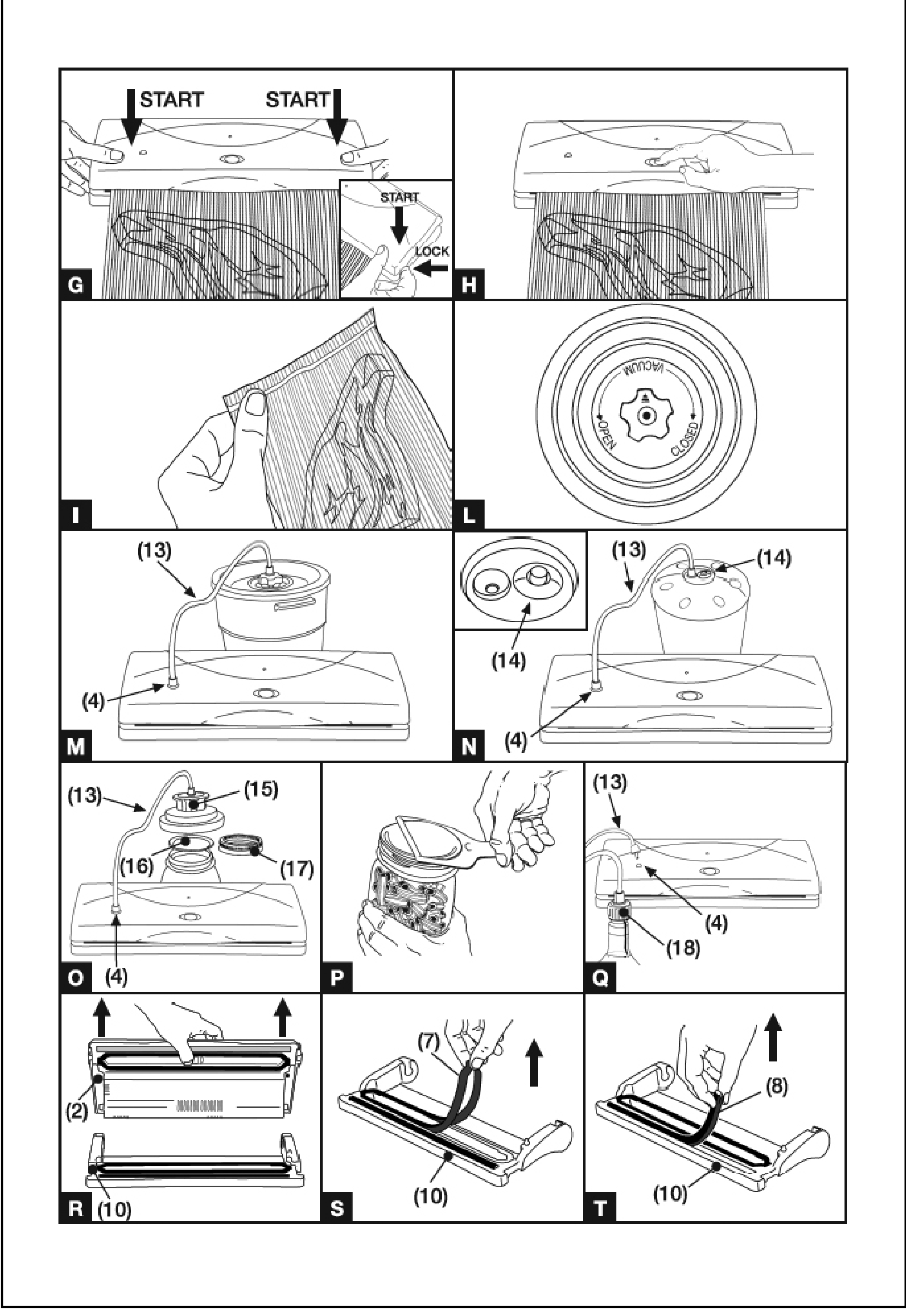
POINTS TO REMEMBER

In order to optimise the preservation of foods and ensure perfect hygiene, a number of important rules must be followed:

- Make sure you wash your hands thoroughly and clean all the implements and surfaces you will be using to cut and vacuum pack the food.
- If possible, wear gloves when handling the food.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freeze it immediately, maintaining a constant fridge or freezer temperature. Do not leave the food for a long time at room temperature.
- Place the containers of vacuum packed food carefully in the fridge or freezer so that the food will cool rapidly to a low temperature.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum packed, it can be vacuum packed again.
  Follow the instructions to cool the food after opening and put it away as soon as it has been vacuum packed.
- Pre-packed foods must in any case be consumed by the use-by date shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a dense sauce, in a vacuum pack or in other lowoxygen content environments.
- Do not defrost food in boiling water or using other heat sources, unless the food in question is liquid (soups, juices, etc.).
- Vacuum packing extends the life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum packing extends the life of food like nuts, coconuts, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Vacuum packing will not extend the life of fruit and vegetables such as bananas, apples, potatoes and several vegetables, unless it has been peeled prior tovacuum packing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum packed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum packed fresh for storage in the freezer. To prepare these foods for vacuum packing, heat and freeze them.
- **To ensure correct and safe vacuum packing, use only original bags, containers and accessories.**

ENGLISH


(1)
(2)
(3)
(4)
(5)
(6)
(7)
(8)
(9)
(10)
(11)
(12)
A
B
START
START
START
LOCK
C
D
E
F


START
START
START
LOCK
G
H
I
VACUUM
OPEN
CLOSED
L
(13)
(4)
M
(13)
(14)
(14)
(4)
N
(13)
(15)
(16)
(17)
(4)
O
P
(13)
(4)
(18)
Q
(2)
(10)
R
(7)
(10)
S
(8)
(10)
T

FRANÇAIS

BREVETÉ

LE SYSTÈME DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR LA MAISON

Félicitations pour votre achat et merci de nous avoir fait confiance. Nous vous suggérons de lire attentivement ces instructions pour être surs d'utiliser correctement le Système et obtenir les meilleures résultats de conservation. Nous vous conseillons en outre de garder avec soin ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

SOMMAIRE

SECTION 1

SECTION 2

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DE L'APPAREIL

VOIR ILLUSTRATIONS

(1) Témoin ON/SEAL - Pendant la phase d'aspiration la lampe témoin est fixe, tandis que lors de la phase finale de soudage elle est clignotante. Quand la lampe témoin s'éteint on peut ouvrir l'appareil.

(2) Couvercle - En position fixe en haut permet le positionnement des sachets avant de procéder aux opérations de conditionnement.

(3) Valve manuelle couvercle - Appuyer sur la valve pour interrompre le cycle de conditionnement à tout moment et pour ouvrir le couvercle à la fin du cycle.

(4) Prise d'air pour le tuyau - Pour introduire le tuyau prévu pour les récipients, pots, couvercles universels et bouchons bouteille, etc.

(5) Bouton LOCK - Dans la position de fermeture les boutons bloquent le couvercle quand on amorce la phase de mise sous vide dans les sachets, les pots et les récipients; et ils se décrochent automatiquement.

(6) Barre de soudure - Élément chauffant recouvert qui permet de souder le sachet sans qu'il se colle à la barre.

(7) Joints d'étanchéité - Ils assurent l'étanchéité de la chambre et permettent l'évacuation de l'air des sachets et des récipients.

(8) Joint de compression - Presse le sachet sur la barre de soudure.

(9) Chambre du vide à bac - Pour positionner l'extrémité ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre, faire sortir l'air du sachet et éliminer le liquide en excès éventuellement présent.

(10) Partie inférieure - Complètement amovible et lavable y compris au lave-vaisselle pour le plus grand soin d'hygiène.

(11) Patins antidérapants - Les patins empêchent l'appareil de glisser pendant son utilisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement toutes les instructions, et gardez-les à la portée de la main pour référence future.

Toute utilisation non conforme de l'appareil annule la Garantie.

- Vérifiez si la tension de l'alimentation de l'installation correspond à celle indiquée sur la plaque de caractéristiques de l'appareil.
  Toute erreur de branchement annule la Garantie.
- Cet appareil est prévu pour une utilisation exclusivement domestique et à l'intérieur d'une habitation.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) avec de réduites capacités physiques, sensorielles ou mentales ou sans expérience et connaissance, à moins d'une supervision ou d'instructions données sur l'usage de l'appareil de la part d'une personne responsable pour leur sûreté.
- L'appareil n'est pas prévu pour usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes.
- Dans des conditions de vie extrêmes l'utilisation intensive de l'appareil peut faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique.
  Le cas échéant, attendre que l'appareil se refroidisse jusqu'à permettre la remise à zéro des systèmes de protection.
- De même que pour tout autre appareil, son utilisation par les enfants doit faire l'objet d'une surveillance adéquate.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sur des surfaces chaudes.
- Le coffret n'est pas protégé contre la pénétration de liquides.
- Évitez d'aspirer de liquides dans la chambre du vide. Le cas échéant, séchez immédiatement la chambre du vide.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si le câble ou la fiche sont mouillés; le cas échéant, pendant l'utilisation débranchez immédiatement l'appareil en portant des gants en caoutchouc secs.

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si le câble ou la fiche sont mouillés : le cas échéant pendant l'utilisation, débranchez immédiatement l'appareil en portant des gants en caoutchouc secs. Ne pas retirer ni toucher l'appareil plongé dans l'eau sans avoir débranché la fiche. Ne pas utiliser l'appareil après l'avoir retiré de l'eau (envoyez-le immédiatement è un centre de service agréé ou bien à votre revendeur de confiance.)
- Ne pas toucher la barre de soudure pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de possibles brûlures.
- Avant la première utilisation, puis périodiquement pendant la durée de vie du produit, contrôlez le câble d'alimentation pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé ; le cas échéant, il ne faut pas le brancher et il faut l'apporter immédiatement au centre de service après-vente agréé ou à votre revendeur de confiance.
- Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation après chaque utilisation e lors de son nettoyage. Attendez qu'il refroidisse avant de procéder à toute opération de nettoyage ou à son rangement.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de défaillances de fonctionnement ou s'il est endommagé.
- Toute intervention autre que celle de nettoyage doit être effectuée par un Service d'Assistance Technique Homologué Flama.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, faitesles changer immédiatement par l'un des Services d'Assistance Technique Homologués Flama.
- Ce produit est conforme aux exigences des directives 2006/95/EC (Directive sur la basse tension), 2004/108/EC (Directive sur la comptabilité électromagnétique).

MODE D'EMPLOI

Attention: Il ne faut pas conserver l'appareil avec les boutons **LOCK** accrochés

Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires en contact avec les aliments (récipients, couvercles, pots, etc.) suivant les instructions données au paragraphe "INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE "

1 Positionnement de l'appareil

Placez l'appareil dans un endroit sec et sur une surface horizontale en faisant attention à laisser la zone de travail devant l'appareil libre de tout obstacle. La zone de travail doit être suffisamment large pour permettre d'appuyer les sachets avec les aliments à conditionner. Branchez la fiche dans la prise de courant correspondant à la tension de l'appareil (voir données techniques).

2 Conseils d'emploi des sachets

Les sachets sont disponibles dans deux largeurs: 20 et 30 cm. Choisissez la taille du sachet adéquate à l'aliment à conserver. Vérifiez que la longueur du sachet soit au moins 8 cm de plus par rapport à l'aliment à conserver, et prévoir 2 cm en plus chaque fois que le sachet sera ensuite réutilisé.

Note: Si on utilise des sachets prédécoupés, passer au point 4 de ces instructions.

3 Réalisez les sachets à partir de rouleaux MAGIC VAC

- Déroulez le rouleau et coupez la taille nécessaire avec le coupe-sachets Cutter **(12)** - voir photo fig. A, en l'entrainant d'un bord à l'autre. Il est maintenant possible de souder le côté ouvert selon les phases suivantes:
- Soulevez le couvercle **(2)** et tournez-le en position ouverte.
- Placez une extrémité ouverte du sachet sur le joint de compression **(8)** pour la souder, avec la partie lisse vers le bas (fig. B).

Attention! Ne laissez pas sortir le sachet dans la chambre du vide (9) ni sur le joint d'étanchéité (7).

- Fermez le couvercle **(2)** et appuyez sur les deux extrémités opposées du couvercle de l'appareil avec vos pouces et ensuite appuyez sur les boutons LOCK **(5)** pour les accrocher (fig. C). L'appareil effectuera automatiquement tout le cycle de conditionnement.
  Attendez que le voyant du témoin ON/SEAL s'éteigne **(1)**.
- Appuyez sur le siège sphérique de la valve manuelle **(3)** pour permettre d'ouvrir le couvercle (fig. D).
- Pour soulever le couvercle de l'appareil mettez vos doigts au dessous de la partie saillante centrale et retirez le sachet.
- Contrôlez la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et raies à l'intérieur du sachet. (fig. E)

4 Mise sous-vide avec les sachets coupés du rouleau ou avec des sachets prédécoupés

- Soulevez le couvercle **(2)** et tournez-le en position ouverte.
- Introduisez le produit dans le sachet sans créer de plis ou tensions des surfaces. Eliminez tous liquides ou restes de nourriture dans la zone interne du sachet qui sera soudée.
- Posez devant l'appareil le sachet et son contenu avec l'extrémité du sachet ouverte placée à l'intérieur de la chambre du vide **(9)** et avec la partie lisse vers le bas (fig. F).
- Fermez le couvercle **(2)** et appuyez sur les deux extrémités opposées du couvercle de l'appareil avec vos pouces et ensuite appuyez sur les boutons LOCK **(5)** pour les fixer (fig. G). L'appareil effectuera automatiquement tout le cycle de conditionnement. Attendez que le voyant du témoin ON/SEAL s'éteigne **(1)**.
- Appuyez sur le siège sphérique de la valve manuelle **(3)** pour permettre d'ouvrir le couvercle (fig. H).
- Pour soulever le couvercle de l'appareil mettez vos doigts au dessous de la partie saillante centrale et retirez le sachet.
- Contrôlez la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et raies à l'intérieur du sachet. (fig. I)
- Le cycle de conditionnement déjà amorcé peut être interrompu à tout moment au moyen de la valve manuelle **(3)** qui doit être maintenue pressée jusqu'à quand l'appareil s'éteint.

5 Conditionnement dans les récipients Executive ou dans des récipients scellés avec les couvercles universels avec poignée nouvelle version

Les récipients Executive et les Couvercles Universels dotés d'une poignée en forme d'étoile (fig. L) simplifient la réalisation du vide car le tuyau de raccordement peut être introduit directement dans le trou central de la poignée (fig. M).
Les couvercles universels, disponibles dans les deux diamètres de 100 mm et 125 mm doivent être utilisés avec les récipients de conservation des aliments, avec des casseroles et les assiettes en verre trempé.

Les Couvercles Universels fonctionnent exactement comme les Couvercles pour récipients Executive.
ATTENTION: Avec les couvercles universels il ne faut pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent imploser sous la dépression du vide de l'appareil et causer des blessures.

- Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient. Tournez la poignée sur la position "VACUUM". (fig. L)
- Connectez, au moyen du tuyau de raccordement **(13)**, la poignée du couvercle du récipient à la prise d'air **(4)** de l'appareil. (fig. M)
- Bloquez le couvercle **(2)** au moyen des boutons LOCK **(5)**; l'appareil exécutera le cycle de conditionnement et s'éteindra automatiquement l'opération étant achevée.
- Détachez le tuyau de la poignée du récipient.
- Tournez la poignée sur la position "CLOSED".
- Tournez la poignée en position "OPEN" pour ouvrir les récipients; on devrait entendre le bruit de l'air qui rentre dans le récipient. Ce bruit est la garantie que le contenu a été conservé sous vide.

6 Conditionnement dans les récipients Family

Récipients à usages multiples idéaux pour conserver des produits fréquemment utilisés comme les aliments secs et fragiles; aliments en poudre; fruits et légumes frais or frappés. Grâce à leur transparence et à leur design, ils décorent agréablement les étagères de la cuisine et garantissent une excellente visibilité de leur contenu.

- Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient.
- Connectez, au moyen du tuyau de raccordement **(13)**, la poignée du couvercle du récipient à la prise d'air **(4)** de l'appareil. (fig. N).
- Bloquez le couvercle **(2)** au moyen des boutons LOCK **(5)**; l'appareil exécutera le cycle de conditionnement automatiquement et s'éteindra l'opération étant achevée.
- Détachez le tuyau du couvercle su récipient.
- Appuyez sur le bouton central **(14)** (fig. N).

7 Conditionnement dans des pots en verre scellés avec des disques en métal (type Leifheit)

Pour effectuer le cycle de conditionnement dans des pots en verre à bouche large scellés avec des couvercles en métal, utilisez l'adaptateur grand pour Couvercles. En tout cas l'Adaptateur pour Couvercles est disponible également dans la taille petite pour des pots à bouche petite scellés avec des disques en métal.

- Remplissez le pot et laisser au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du pot.
- Connectez au moyen du tuyau de raccordement **(13)** l'Adaptateur pour Couvercles **(15)** à la prise d'air **(4)** de l'appareil. Placez l'adaptateur pour couvercles directement sur le pot muni du disque **(16)** et poussez-le vers le bas et vérifiez que le raccordement soit correct (fig. O).
- Bloquez le couvercle **(2)** au moyen des boutons LOCK **(5)**; l'appareil exécutera le cycle de conditionnement automatiquement et s'éteindra l'opération étant achevée. Pressez l'adaptateur pour couvercles avec la main pour en vérifier l'étanchéité.
- Détachez le tuyau de l'adaptateur pour couvercles. Retirez l'adaptateur pour couvercles du pot.
- Appliquez et vissez à fond le collier **(17)** fourni avec le pot (fig. O).
- Pour ouvrir un pot scellé sous vide avec disque en métal, utilisez l'accessoire enlève-disques (le côté avec les inscriptions au dessus). Positionnez l'accessoire enlève-disques comme indiqué sur la fig. P et faire pression délicatement pour relâcher le vide.
  Enlevez le disque en métal. Cet accessoire permettra de réutiliser le disque.

8 Conditionnement avec bouchon bouteille

Le Bouchon Bouteille peut être utilisé pour boucher des bouteilles, par ex. vin ou boissons non gazeuses, partiellement pleines. Le Bouchon Bouteille vous permettra de faire le vide dans la bouteille dont le contenu s'oxydera moins vite et gardera sa qualité et son goût plus longtemps.

- Reliez avec le Tuyau de raccordement **(13)**, la prise d'air de l'appareil **(4)** avec le Bouchon Bouteille **(18)** (fig. Q). Pousser fermement le Bouchon dans la bouteille.
- Bloquez le couvercle **(2)** au moyen des boutons LOCK **(5)**; l'appareil exécutera le cycle de conditionnement et s'éteindra automatiquement l'opération étant achevée.
- Détachez immédiatement le tuyau du Bouchon Bouteille aussi bien que de l'appareil.
- Pour ouvrir une bouteille scellée avec le Bouchon Bouteille sortez simplement le bouchon de la bouteille. Vous entendrez le bruit de l'air qui entre dans la bouteille.

9 Conditionnement avec l'adaptateur pour couvercles dans les récipients Executive ou dans des récipients scellés avec les couvercles universels munis de la poignée version précédente

Pour utiliser l'adaptateur pour couvercles dans des récipients Executive ou dans des récipients scellés avec les couvercles universels munis de la poignée version précédente, consultez les instructions fournies sur le site internet www.flama.pt

NETTOYAGE

ATTENTION: Débranchez toujours le Système avant d' en effectuer le nettoyage.

- Lavez vous soigneusement les mains avant de commencer les phases de nettoyage et de désinfection des accessoires.
- Avant et après l'utilisation nettoyez les surfaces externes du Système avec une éponge mouillée et du savon de vaisselle doux (non abrasif et non solvant). En cas de pénétration accidentelle de liquides à l'intérieur de la structure il ne faut pas brancher la fiche dans la prise de courant, ni utiliser l'appareil; contactez le centre de service après-vente agréé le plus proche ou bien votre revendeur de confiance.
- L'appareil est muni d'une partie inférieure **(10)** complètement amovible et lavable aussi sur le plan supérieur du lave-vaisselle (fig. R). Avant de laver la partie inférieure, retirez le joint d'étanchéité **(7)** (fig. S) aussi bien que le joint de compression **(8)** (fig. T).

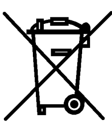
Nettoyez les deux joints avec une éponge mouillée et du savon de vaisselle doux et laissez sécher complètement avant de les remonter.

Le nettoyage et le séchage étant complétés, repositionnez avec soin les deux joints dans leurs sièges.

Ensuite, réinsérez la partie inférieure **(10)** dans le logement prévu sur le couvercle **(2)**.

- Laver soigneusement les accessoires du (récipients, bouchons, pots, etc.) de la même façon de tout objet de cuisine et les faire sécher complètement.
  En cas de lavage dans la lave-vaisselle positionner les accessoires sur le plan supérieur.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Ce symbole indique la collecte séparée d'équipements électriques et électroniques.

L'objectif principal de la collecte séparée de ces résidus est de réduire la quantité à éliminer, de promouvoir la réutilisation, le recyclage et autres formes de valorisation en vue de diminuer leurs effets négatifs sur l'environnement.



Lorsque cet appareil est mis au rebut, il ne doit pas être jeté avec les autres résidus urbains de manière non différenciée.

L'utilisateur est responsable de déposer lui-même gratuitement les déchets dans les installations de collecte sélective prévues à cet effet.

La reprise des équipements au rebut peut également s'effectuer auprès des points de vente lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent ou doté de fonctions similaires.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur les locaux de collecte, veuillez vous renseigner auprès de la mairie ou auprès du point de vente dans lequel vous vous êtes procuré ces équipements.

LOCALISATION DES PANNES

Le Système ne fonctionne pas

- S'assurer que la fiche soit correctement insérée. Contrôler la fiche électrique et la brancher sur un autre appareil.
- Le Système se bloquera automatiquement en cas de surchauffe. Laisser refroidir pour 15 minutes et essayer de nouveau.
- Vérifiez si le câble ou la fiche sont défectueux. Le cas échéant, ne pas utiliser l'appareil.

Le Système n'exécute pas la première soudure sur le morceau de rouleau coupé

- Vérifier que la partie de rouleau soit correctement positionné selon la description du paragraphe: **"Réalisez les sachets à partir de rouleaux"**

Le Système ne fournit pas un vide complet dans les sachets

- Pour souder correctement , l'extrémité ouverte du sachet devrait rester entièrement dans le logement de la Chambre du Vide.
- Contrôler que la Barre de Soudure, les Joints d'Étanchéité et de Scellage ne présentent d'impuretés. Après le nettoyage éventuel, les positionner de nouveau correctement.
- Le sachet pourrait être perforé. Pour contrôler, sceller le sachet avec de l'air à l'intérieur, le plonger dans l'eau et presser. La présence de bulles signale la présence d'une perte. Sceller de nouveau ou utiliser un autre sachet.

Le Système ne soude pas le sachet correctement

- Si la Barre de Soudure se chauffe et fait fondre le sachet, soulever le Couvercle et laisser refroidir la Barre de Soudure pour quelques minutes.
- Le Système est fabriqué selon les normes de sécurité. En cas de surchauffe il s'éteint automatiquement. Laisser refroidir l'appareil pour 15 minutes et essayer de nouveau.

Le sachet ne conserve pas le vide après avoir été soudé

- Des pertes le long de la soudure peuvent être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. Ouvrir de nouveau le sachet, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur du sachet et éliminer le matériel étranger de la

Barre de Soudure avant de sceller.

- Vérifier que le sachet ne soit percé et par conséquent il n'a pas maintenu le vide. Utiliser des serviettes en papier pour protéger le sachet si le contenu a des bords pointus.

Le Système ne produit pas le vide dans les récipients

- Connectez au moyen du Tuyau de Raccordement le couvercle du récipient (ou l'Adaptateur pour Couvercles, le cas échéant) et la Prise d'Air de l'appareil.
- Laisser un espace supérieur adéquat (3 cm. minimum.) entre le contenu et la partie supérieure du pot ou du récipient.
- Si des liquides débordent lors de la mise sous-vide, rappelez vous qu'ils doivent être refroidis sous réfrigération et non pas à température ambiante.
- Vérifier que le bord du pot ou du récipient et du couvercle universel ne soit pas abîmé dans la zone de scellage. Nettoyez le bord et le couvercle avec un chiffon tiède et procéder de nouveau à l'opération de mise sous-vide.
- Vérifier que le joint du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné etne soit pas abîmé.

Les récipients Executive ou les Couvercles Universels ne conservent pas le vide

- Vérifier que la poignée du couvercle du récipient soit positionnée sur "VACUUM" avant de commencer la procédure de mise sous vide dans le récipient et qu'elle soit positionnée sur "CLOSED" après la procédure de mise sous-vide.
- Vérifier que l'O-Ring sous le compteur du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné.

Les récipients Family ne conservent pas le vide

- Vérifier que le joint sous le bouton central **(14)** du couvercle du récipient soit correctement positionné.

LAS AVANTAGES DU CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

Le conditionnement sous vide révolutionnera la manière d'acheter et de conserver les aliments. La conservation des aliments sous vide (c'est-à-dire sans air), **permet de prolonger énormément la durée des aliments**, qu'ils soient conservés aussi bien dans le garde-manger qu'au réfrigérateur ou au congélateur. L'air peut moisir, faire pourrir ou gâter et rendre rances les aliments, elle peut les faire fermenter et sécher ou elle peut encore causer des brûlures par le froid du congélateur, tandis que le conditionnement sous vid**e conserve plus longtemps la fraîcheur et le goût de vos aliments.**

Vous aurez à présent la possibilité de conditionner les aliments frais achetés au marché, ceux du jardin potager ou de votre jardin déjà en portions très pratiques en vue d'une future utilisation et même **en grandes quantités**.

Les aliments achetés déjà sous vide, comme les fromages, la charcuterie et la viande garderont leur goût et fraîcheur intacts s'ils seront, une fois ouverts, reconditionnés sous vide dans les sachets ou dans les récipients. La viande, le poisson et les légumes peuvent être surgelés **sans courir le risque de subir les brûlures par le froid** et conserveront leur fraîcheur et qualité. Les aliments comme le café, le riz, la farine et les fruits secs tiendront beaucoup plus longtemps s'ils sont conditionnés sous vide. Les aliments frais ou périssables devront toutefois être surgelés ou conservés au réfrigérateur.

La qualité originale des aliments doit être la meilleure possible, aussi bien pour ce qui concerne leur fraîcheur que pour ce qui est de l'hygiène du milieu lorsqu'on commence les différentes phases du conditionnement. En effet aucune technique de conservation n'est en mesure de transformer un produit mauvais en un bon produit.

Ayez toujours à portée de main votre Système, les sachets et les récipients pour le vide et vous vous rendrez compte avec quelle facilité ils peuvent être employés et surtout de tous les grands avantages que le système vous offrira quant à la qualité de vos aliments.

Consultez le tableau **"Temps de conservation"** comme témoignage de l'effective prolongation de la durée d'un aliment tout en gardant inchangées ses caractéristiques sensorielles, hygiéniques et nutritionnelles originales.

TEMPS DE CONSERVATION

	Période de conservation sous pression atmosphérique	Période de conservation avec MAGIC VAC®
Aliments réfrigérés (5 ± 2 °C)		
Viandes rouges	3-4 jours	**8-9 jours**
Viandes blanches	2-3 jours	**6-9 jours**
Poissons entiers	1-3 jours	**4-5 jours**
Gibier	2-3 jours	**5-7 jours**
Charcuterie	7-15 jours	**25-40 jours**
Charcuterie en tranches	4-6 jours	**20-25 jours**
Fromages à pâte molle	5-7 jours	**14-20 jours**
Fromages à pâte dure et semi-dure	15-20 jours	**25-60 jours**
Produits maraîchers	1-3 jours	**7-10 jours**
Fruits	5-7 jours	**14-20 jours**
Aliments cuits et réfrigérés (5 ± 2 °C)		
Purées et soupes de légumes	2-3 jours	**8-10 jours**
Pâtes et risottos	2-3 jours	**6-8 jours**
Viande bouillie et rôtie	3-5 jours	**10-15 jours**
Pâtisserie farcie (crème et fruits)	2-3 jours	**6-8 jours**
Huile pour friture	10-15 jours	**25-40 jours**
Aliments congelés (-18 ± 2 °C)		
Viandes	4-6 mois	**15-20 mois**
Poissons	3-4 mois	**10-12 mois**
Légumes	8-10 mois	**18-24 mois**
Aliments à température ambiante (25 ± 2 °C)		
Pain	1-2 jours	**6-8 jours**
Biscuits emballés	4-6 mois	**12 mois**
Pâtes	5-6 mois	**12 mois**
Riz	5-6 mois	**12 mois**
Farine	4-5 mois	**12 mois**
Fruits secs	3-4 mois	**12 mois**
Café moulu	2-3 mois	**12 mois**
Thé en poudre	5-6 mois	**12 mois**
Produits lyophilisés	1-2 mois	**12 mois**
Lait en poudre	1-2 mois	**12 mois**

Ces valeurs indicatives dépendent toujours de l'intégrité de l'emballage et des caractéristiques qualitativesdes aliments à l'origine.
ATTENTION! Conserver les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. L'opération sous vide prolonge la durée des aliments, mais ne les transforme pas en une "conserve", c'est-à-dire en un produit stable à température ambiante.

QU'EST-CE QUE C'EST LE SOUS VIDE

La détérioration des aliments est provoquée par des réactions chimiques qui ont lieu dans les aliments exposés à l'air, à la température, à l'humidité, à l'action des enzymes, au développement de micro-organismes ou à la contamination des insectes.
Le conditionnement sous vide prévoit une réduction de la pression absolue de l'air à l'intérieur de l'emballage supprimant ainsi de l'oxygène et éliminant de même les composés volatils. L'oxygène dans l'air provoque la détérioration des aliments tout d'abord par le processus d'oxydation qui cause la perte des valeurs nutritives, du goût et de toutes ses qualités. L'air contribue en outre à faire développer la plupart des micro-organismes et détermine les brûlures causées par le froid qui se vérifient sur les aliments surgelés. Le conditionnement sous vide prolonge la conservation de maints aliments frais en réduisant l'oxydation et en empêchant la prolifération microbienne (bactéries et moisissures). Beaucoup d'aliments frais contiennent cependant suffisamment d'humidité pour favoriser la croissance de micro-organismes qui peuvent se développer avec peu ou sans air du tout.
Il faudra donc conserver ces aliments à basse température afin d'en prévenir leur détérioration. Même si les micro-organismes, tels que moisissures, levures et bactéries, sont présents partout, ils ne causent en réalité des problèmes que si seulement certaines conditions se vérifient. Prenons, par exemple, les moisissures qui ne croissent pas dans des milieux à bas contenu d'oxygène ou en absence d'humidité; les levures ont besoin, pour se développer, d'humidité, de sucre et d'une température modérée, mais elles peuvent quand même croître en présence ou en absence d'air. La réfrigération ralentit la croissance des levures et la surgélation la bloque complètement. Les bactéries peuvent se multiplier avec ou sans air, tout dépend de leur nature. Le Clostridium botulinum est un type de bactérie très dangereuse qui peut se développer dans des milieux ne contenant pas d'acides, sans oxygène et exposés pendant des périodes prolongées à des températures supérieures à 4°C. Les aliments attaquables par le bacille botulique sont donc ceux à basse acidité (comme la viande, la volaille, les poissons, les fruits de mer, les olives en saumure, les oeufs, les champignons et les légumes) et les aliments avec une acidité moyenne comme presque tous les produits maraîchers et beaucoup de fruits (tomates mûres, oignons, piment, figues et concombres). Pour empêcher la contamination de cet agent pathogène il faut absolument travailler dans le plus strict respect des mesures d'hygiène et pour en empêcher une dangereuse prolifération dans les aliments conservés, ces derniers doivent être réfrigérés en vue d'une conservation de courte durée et/ou surgelés pour une conservation de longue durée. Il faut toutefois les consommer immédiatement après les avoir réchauffés.
Attention! Consommez immédiatement un aliment qui a été réchauffé encore fermé dans les sachets sous vide car, en le laissant refroidir lentement à température ambiante et dans le récipient sous vide fermé hermétiquement, quelques micro-organismes pathogènes ont la possibilité de se multiplier, en quelques heures seulement, jusqu'à atteindre des valeurs dangereuses pour la santé.
Certains enzymes qui se trouvent dans les aliments provoquent des changements toujours plus évidents de couleur, de structure et de goût qui dépendent du temps de conservation, de la température et surtout de la présence d'air. Pour arrêter l'action des enzymes les légumes doivent être blanchis à la vapeur ou à l'aide du four à micro-ondes. Les aliments contenant un taux élevé d'acidité, comme la plupart des fruits, n'ont pas besoin d'être blanchis. Dans tous les cas, l'absence d'air obtenue avec le sous vide ralentit, voire empêche même, l'action de ces enzymes.
Les larves des insectes se trouvent souvent dans beaucoup d'aliments à bas contenu d'eau ou séchés et, sans le conditionnement sous vide ou la congélation, elles pourraient se développer pendant la conservation en contaminant ainsi les aliments. Certains produits, comme la farine et les céréales, pourraient contenir les larves, mais en utilisant le conditionnement sous vide on élimine la possibilité qu'elles puissent se transformer en insectes.

COMMENT CONSERVER AVEC LE SACHETS

Conditionnement sous vide pour le congélateur
Utiliser tout d'abord les aliments les plus frais possibles.
Le système vous permettra de garder toute la fraîcheur des aliments seulement s'ils sont conservés correctement. Certains aliments ont une consistance molle qui pourrait être détériorée par un conditionnement sous vide réalisé avec un produit frais. Pour les produits délicats, comme les viandes, les poissons, les fruits de bois, le pain, etc., il est opportun de commencer par une surgélation préalable. Au cours des premières vingt-quatre heures il n'y a aucun risque de brûlures par le froid du congélateur, vous pourrez donc conditionner sous vide dans les sachets les produits présurgelés le jour avant et les conserver ensuite au congélateur pendant une longue durée afin de conserver au mieux toutes les caractéristiques sensorielles et nutritionnelles du produit que vous aurez conditionné.
Lorsqu'il s'agit de conserver sous vide des soupes, ragoûts ou d'autres aliments liquides, présurgelez ceuxci dans un plat à rôti ou dans un plat en matériel trempé. Lorsqu'ils deviennent solides, conditionnez-les sous vide, étiquetez-les et remettez-les dans votre congélateur.
Pour conserver sous vide les légumes, nettoyez-les ou pelez ceux-ci, puis blanchissez-les en les passant briève ment dans de l'eau bouillante ou dans le four à microondes jusqu'à ce qu'ils se soient réchauffés tout en restant cependant croquants. Conditionnez-les ensuite sous vide en les séparant en portions pratiques. Si les aliments ne sont pas présurgelés, laissez une longueur supplémentaire de 5 cm de sachet afin de permettre l'expansion due à la surgélation. Il est conseillé, pour la viande et le poisson, de mettre les aliments sur une serviette en papier et de les conditionner sous vide avec la serviette en

papier dans le sachet; celle-ci absorbera l'humidité des aliments. Pour conserver les aliments comme les galettes ou fougasses, les crêpes et petits hamburgers, les superposer en introduisant entre les uns et les autres du papier pour four ou un film fraîcheur. Ce système permettra de prendre une partie des aliments, de reconditionner le Reste et de le remettre immédiatement au congélateur.

Conditionnement sous vide pour le réfrigérateur
Pour les familles occupées, les aliments peuvent être préparés à l'avance, mis sous vide et conservés au réfrigérateur et être utilisés à plusieurs reprises, prêts à être chauffés au moment requis.

Conditionnement sous vide pour le garde-manger
Les aliments qui peuvent se conserver aux températures ambiantes (comme, par exemple le café, la farine, les pâtes, le sucre, etc.) peuvent également tirer profit d'un conditionnement sous vide. Si ces produits doivent rester inutilisés pendant plusieurs jours, comme il arrive lorsqu'on part de la maison ou qu'on quitte la maison de vacances, il est opportun de protéger tous les aliments avec un conditionnement sous vide. Ils se conserveront plus frais et il sera impossible que l'humidité de la pièce, les moisissures et les insectes puissent les détériorer et les gâter.

Décongélation des sachets
Pour décongeler les aliments sous vide, mettez-les sur le rayon le plus bas du réfrigérateur, ce qui permettra de les décongeler lentement s'il s'agit de viandes, poissons, fruits, légumes ou d'autres aliments délicats; laissez-les à température ambiante s'il s'agit de pain, galettes ou fougasses ou bien, s'il s'agit de soupes ou d'autres liquides, plongez dans de l'eau chaude les sachets avec leur contenu jusqu'à atteindre la bonne température. Lorsque vous les laissez à température ambiante ou vous les réchauffez à bain-marie, coupez un angle du sachet pour laisser sortir la vapeur. Après avoir décongelé les aliments, mangez-les tout de suite, ne les recongelez pas.

Reconditionnement des aliments préconditionnés
Maints aliments sont vendus préconditionnés dans des sachets industriels sous vide, comme le fromage et la viande. Pour conserver le goût et la fraîcheur de ces aliments, reconditionnez-les dans les sachets après avoir ouvert le sachet industriel.
Les aliments préconditionnés doivent toutefois être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage original du produit et doivent être traités avec le plus grand soin et hygiène pendant les opérations de reconditionnement.

Conseils utiles ...
- Pour les aliments présentant des pointes effilées ou des coins, comme les os et les spaghettis, rembourrez les bords avec des serviettes en papier de sorte à éviter de percer le sachet.
- Pour les produits fragiles et délicats comme les fraises, les crackers ou les biscuits, il est plus indiqué de les conserver dans des récipients.
- Il y a beaucoup de produits non alimentaires qui peuvent être conditionnés sous vide: vous pouvez conserver le matériel de camping comme les allumettes, la pharmacie de secours et les habits secs et propres; vous pouvez conserver le triangle de panne; vous pouvez conserver plus longtemps le tabac de la pipe, l'argenterie et les collections complètement protégées, etc.

COMMENT CONSERVER AVEC LES RÉCIPIENTS

Attention! Ne pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent imploser sous la dépression du vide et causer des blessures.

Congélation dans des récipients
Pour congeler les aliments dans des récipients en matière plastique utiliser seulement des récipients originelles, en cas de récipients en verre, utiliser des pots trempés appropriés aux températures du congélateur.

Conditionnement sous vide des aliments dans des récipients
Le conditionnement sous vide dans des récipients est parfait pour les produits qui sont souvent utilisés. Les aliments séchés comme les pâtes, les céréales, la farine, le sucre, les chips, les petits gâteaux salés ou les biscuits, la nourriture pour animaux, garderont leur structure et un goût frais jusqu'à la fin. Salades et légumes peuvent être nettoyés pour toute la semaine et être conservés dans un récipient. Ils resteront croquants et frais. Pour absorber l'humidité en excès, plier une serviette en papier et la mettre au fond du récipient.
Attention! Les liquides doivent être refroidis avant d'être mis sous vide. En effet, les liquides chauds déborderont en sortant du récipient pendant l'opération du sous vide.
Les aliments en poudre ou en grains peuvent être couverts par une serviette en papier coupée avant le conditionnement sous vide. Ceci empêchera aux grains de pénétrer dans les parcours du vide ou de se déposer dans les fermetures hermétiques du Bouchon pour le Vide.
L'huile utilisée une fois pour la friture peut être filtrée, refroidie, fermée sous vide dans un récipient et conservée au réfrigérateur. De cette manière vous pourrez réutiliser au moins une autre fois l'huile qui se sera conservée sans air et au froid en gardant presque intactes ses caractéristiques.
Les produits du garde-manger comme la farine, le riz, les préparations pour gâteaux et beignets, restent frais plus longtemps si conditionnés sous vide. Noix et assaisonnements gardent leur goût et sont protégés contre le rancissement.

Marinage dans les récipients
Pour mariner la viande, la volaille ou le poisson, percer la superficie des aliments et les mettre dans un récipient, couverts avec la marinade de votre choix.
Fermer hermétiquement sous vide le récipient et réfrigérer au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes. Les aliments seront marinés comme s'ils avaient été marinés pendant toute la nuit!

Conseils pour la conservation dans un pot
Pour la conservation des aliments utiliser des couvercles qui aient été contrôlés et qui résultent sans défauts. Pour créer et maintenir un bon degré de vide il est indispensable que les joints des couvercles soient en parfait état;
un bon entretien des couvercles est obtenu en les plongeant dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes et en frottant ensuite avec une goutte d'huile le joint sec.
Cette opération rendra l'élasticité nécessaire aux joints des couvercles.

LES CHOSES À SE RAPPELER

Dans le but d'optimiser et rendre sûre la conservation des aliments il est indispensable de suivre quelques règles:

- Prendre garde à se laver scrupuleusement les mains et à nettoyer tous les ustensiles et les surfaces que vous utiliserez pour couper et conditionner les aliments sous vide.
- Utilisez, si possible, des gants pour manipuler les aliments.
- Dès que les aliments périssables ont été conditionnés, mettez-les au réfrigérateur ou surgelez ceux-ci immédiatement en maintenant constante la température de réfrigération ou de congélation. Ne les laissez pas longtemps à température ambiante.
- Placer de manière appropriée dans le réfrigérateur ou dans le congélateur les récipients des aliments conditionnés sous vide et ce afin de permettre à ceux-ci d'atteindre rapidement les basses températures.
- Après avoir ouvert des aliments en boîte ou conditionnés sous vide à niveau industriel, ils peuvent être reconditionnés sous vide. Suivez les instructions pour réfrigérer après l'ouverture et rangez les aliments après les avoir reconditionnés sous vide.
- Les aliments préconditionnés doivent toutefois être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage original du produit.
- Dès que les aliments périssables ont été réchauffés ou décongelés, mangez-les. Ne pas manger d'aliments périssables s'ils sont restés pendant de nombreuses heures à température ambiante. Ceci est particulièrement important s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse, dans un conditionnement sous vide ou dans d'autres milieux à bas contenu d'oxygène.
- Ne pas décongeler les aliments dans de l'eau bouillante ou avec d'autres sources de chaleur à moins qu'il ne s'agisse de liquides (soupes, jus, etc.).
- Le conditionnement sous vide augmentera la durée des aliments séchés. Les aliments avec un haut contenu de graisse deviennent rances à cause de l'oxygène et de la chaleur. Le conditionnement sous vide prolonge la durée des aliments comme les noix, les noix de coco ou les céréales. Conservez dans un endroit froid et à l'abri de la lumière.
- Le conditionnement sous vide ne prolongera pas la durée des fruits et des légumes comme les bananes, les pommes, les pommes de terre et quelques autres légumes à moins qu'on leur enlève la peau avant de les conditionner sous vide.
- Les aliments mous et à la structure délicate (comme les poissons, les fruits de bois, etc.) doivent être précongelés pendant une nuit avant de les conditionner sous vide et de les mettre définitivement au congélateur.
- Les légumes comme les brocolis, les choux-fleurs et les choux, dégagent du gaz lorsqu'ils sont conditionnés frais sous vide pour la réfrigération. Pour préparer ces aliments pour le conditionnement sous vide, blanchissez-les et les surgeler.
- Pour une conservation sous vide correcte et sûre utilisez exclusivement des sachets, des récipients et les accessoires originaux.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o certificado de garantia que está na caixa do produto.
   Quando se efectua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respectivo certificado. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o certificado que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente eléctrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação eléctrica ou por causas atmosféricas, químicas ou electroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objectos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. o direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efectuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fabrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário.

a) A apresentação do certificado de garantia devidamente preenchido e autenticado.
b) A apresentação da Factura/Talão de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el certificado de garantía incluido en la caja del producto.
   Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el certificado correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el certificado, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

a) La presentación del certificado de garantía debidamente cumplimentado y autentificado.
b) La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.